MANUALE USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL D’EMPLOI ET ENTRETIEN

E.P. 4600 BIANCHI M

CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 9001: 2000

CERT. N° 9191 BNVN



UNI EN ISO 14001:2004

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia Macchine per caffè per uso professionale modello:

E.P. 4600 BIANCHI M

E' conforme ai Requisiti Essenziali di Sicurezza delle Direttive:

1) **73/23 CEE Bassa Tensione ⇒ 93/68/CEE ⇒ 2006/95/EEC -BT-**
2) **89/336/CEE Compatibilità Elettromagnetica ⇒ 91/263/CEE ⇒ 92/31/CEE ⇒ ⇒ 93/68/CEE ⇒ 2004/108/CEE -EMC-**
3) **REG. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari**

   REG. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari

   DIR. 2002/72 CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Le prove / verifiche sono state eseguite in accordo alle vigenti Norme Armonizzate / Europee:

1) **BASSA TENSIONE** (Sicurezza Elettrica **BT**):

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11	(Norma generale di sicurezza Elettrica)
EN 60335-2-75: 2004+ A1	(Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita)
EN ISO 11201 + EN ISO 3744	Misurazione del rumore acustico Livello Pressione Sonora : LpA < 70 dB(A)

2) **COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC)**

   EN 55014-1:2000+A1+A2
   EN 55014-2:1997+A1
   EN 61000-3-2: 2000+A2
   EN 61000-3-3:1995+A1+A2

   EN 61000-4-4
   EN 61000-4-5
   EN 61000-4-6
   EN 61000-4-11
   EN 61000-4-2

   EN 50366:2003 +A1 Misura del campo elettromagnetico attorno al distributore

3) **IDONEITA' DEI MATERIALI IMPIEGATI, AL CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI**

   Prove di "Idoneità al contatto con sostanze alimentari" come previsto dalla legislazione italiana D.M. 21-03-1973 e successivi emendamenti ⇒ Decreto 4 Maggio 2006 nr. 227, e dai recepimenti delle Direttive Europee:82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 e Reg. CE n. 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), Gennaio 2008

L'AMMINISTRATORE DELEGATO
Omero De Martin

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151" Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita, agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

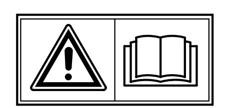
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PER UN IMPIEGO CORRETTO IN CONFORMITA' AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA.

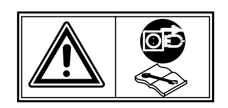
SIMBOLOGIA DI SICUREZZA



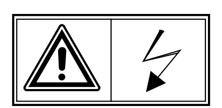
ATTENZIONE: *Importanti indicazioni per la sicurezza!*



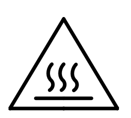
LEGGERE *attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in servizio*



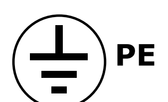
Per ogni intervento di manutenzione, ***togliere l'alimentazione elettrica***



ATTENZIONE: *macchina in tensione*



ATTENZIONE: *parti calde a contatto!*



Indicazione di messa a terra

PITTOGRAMMI

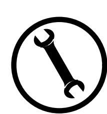


AVVERTENZE IMPORTANTI



OPERATORE

Viene definito operatore la persona addetta all'utilizzo della macchina e alla ricarica del caffè.
L'operatore inoltre deve provvedere alla pulizia della macchina.
Nel caso di guasto, l'operatore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.



TECNICO INSTALLATORE

Viene definito tecnico installatore, la persona addetta all'installazione della macchina, alla messa in funzione ed alla programmazione delle funzioni.
Ogni operazione di taratura, è di esclusiva competenza dell'installatore che è inoltre depositario della password di accesso alla programmazione.

INDICE

1.0 INTRODUZIONE



1.1 Avvertenze per l'operatore

Questa macchina da caffè è stata progettata e costruita nel pieno rispetto delle normative vigenti concernenti la sicurezza e risulta essere sicura per le persone che seguano le avvertenze e le istruzioni riportate in questo manuale.

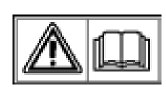
L'utente non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedano un utensile per essere asportate.

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati) richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza della macchina.

Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico installatore e solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche.

La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

1.2 Avvertenze Generali



La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nel presente manuale è essenziale per un corretto uso della macchina da caffè, da parte dell'utente.

Il tecnico installatore deve essere precedentemente addestrato ed istruito sugli interventi da eseguire sulla macchina da caffè e limitarli a quanto di sua competenza.

Il tecnico installatore deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento della macchina da caffè.

– E' responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici installatori siano addestrati ed a conoscenza di tutte le informazioni e prescrizioni indicate nella documentazione tecnica fornita.

  Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sulla macchina da caffè devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina .

– Questo manuale è parte integrante della macchina da caffè e come tale deve sempre rimanere nelle vicinanze della macchina, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione della stessa..

– In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola della macchina stessa.

– Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico installatore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.

  Sono a carico del tecnico tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.

- Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.

– Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, della macchina da caffè; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano il costruttore ne ad intervenire sulla macchina fornita precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.

- E’ comunque facoltà del costruttore, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.
- Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni, contattare il concessionario presso il quale la macchina da caffè è stata acquistata,

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza all’inosservanza delle seguenti avvertenze durante la fase di installazione e d’utilizzo della macchina da caffè:

- La macchina deve essere collocata esclusivamente in luoghi dove l’utilizzo è riservato a personale addestrato.
- Gli elementi dell’imballaggio (sacchetti, polistirolo espanso, chiodi cartoni etc.). non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di alimentazione. È vietato l’uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- In caso di incertezza far controllare da personale qualificato l’impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative vigenti, fra i quali:
  - Messa a terra
  - Sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento
  - Dispositivo sezionatore idoneo alla categoria di sovratensione 3
- Controllare che la tensione di rete non abbia uno scostamento maggiore del 6%;
- Controllare che pressione compresa tra 0,5 e 5 bar;
- La macchina non è adatta all’installazione in locali come cucine industriali, civili ed in luoghi ad essi affini.
- La macchina non è idonea per essere installata all’esterno o in luoghi soggetti a spruzzi o getti d’acqua.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, etc.)lontano da fonti di calore (forni, fornelli, camini, etc.)e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C.
- Posizionare una macchina su un piano d’appoggio in modo che lo scalda tazze si trovi ad un’altezza da terra superiore a 150 cm.
- Non esporre la macchina ad intemperie o piazzarla in ambienti ad elevata umidità.
- Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione, in particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatazze.
- La macchina imballata va immagazzinata in ambienti asciutti con temperature non inferiori ai 5°C. I colli possono essere impilati per un massimo di tre dello stesso modello. Evitare di sovrapporre all’imballo colli pesanti di altro genere.
- Per garantire il normale esercizio, l’apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +5°C ed una temperatura massima di +50°C e l’umidità relativa assoluta non superi il 75%.
- Non posizionare l’apparecchio vicino ad oggetti infiammabili, rispettando una distanza minima di sicurezza di 30 cm.
- E’ assolutamente vietato rimuovere protezioni meccaniche, termiche e/o elettriche.
- In caso di emergenza, come principi di incendio, rumorosità anomala surriscaldamento etc, intervenire tempestivamente e staccare l’alimentazione elettrica di rete, chiudere i rubinetti dell’acqua e dove previsto i rubinetti del gas.
- Nel caso in cui la macchina, durante il trasporto, transita in ambienti a temperature prossime o inferiori allo 0°, il tecnico dovrà eseguire lo svuotamento del circuito idraulico. La macchina viene consegnata dal produttore priva di acqua nel circuito interno.
- Utilizzare solo accessori e ricambi autorizzati dal produttore; garanzia di sicuro funzionamento privo di inconvenienti.
- Le macchine de caffè sono state progettate e costruite per la preparazione del caffè espresso e altre bevande calde. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.
- Le macchine sono destinate ad un uso esclusivamente alimentare per cui è vietato l’impiego di liquidi o materiali di altro genere che possano generare pericoli e/o inquinare gli erogatori.

In nessun caso il costruttore è tenuto a risarcire eventuali danni dovuti ad interruzioni forzate delle erogazioni della macchina a causa di guasti.

L’utilizzatore non deve:

- Venire a contatto con le zone calde e di erogazione della macchina
- Appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina
- Intervenire in opere di manutenzione o di trasporto con la linea inserita e la macchina calda
- Lavare la macchina con getti d’acqua diretti o in pressione
- Immergere parzialmente o interamente la macchina in acqua
- Utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione elettrica appare danneggiato
- Toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi
- Utilizzare la macchina qualora vi fossero dei minori nelle immediate vicinanze
- Lasciare utilizzare la macchina a persone non capaci o minori
- Ostruire le griglie di aspirazione o dissipazione del calore con panni o altro
- Utilizzare la macchina qualora risulti bagnata o umida nelle zone non di erogazione

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovuti ad un uso improprio, errato o irragionevole e all’uso delle macchine da parte di operatori non professionali.

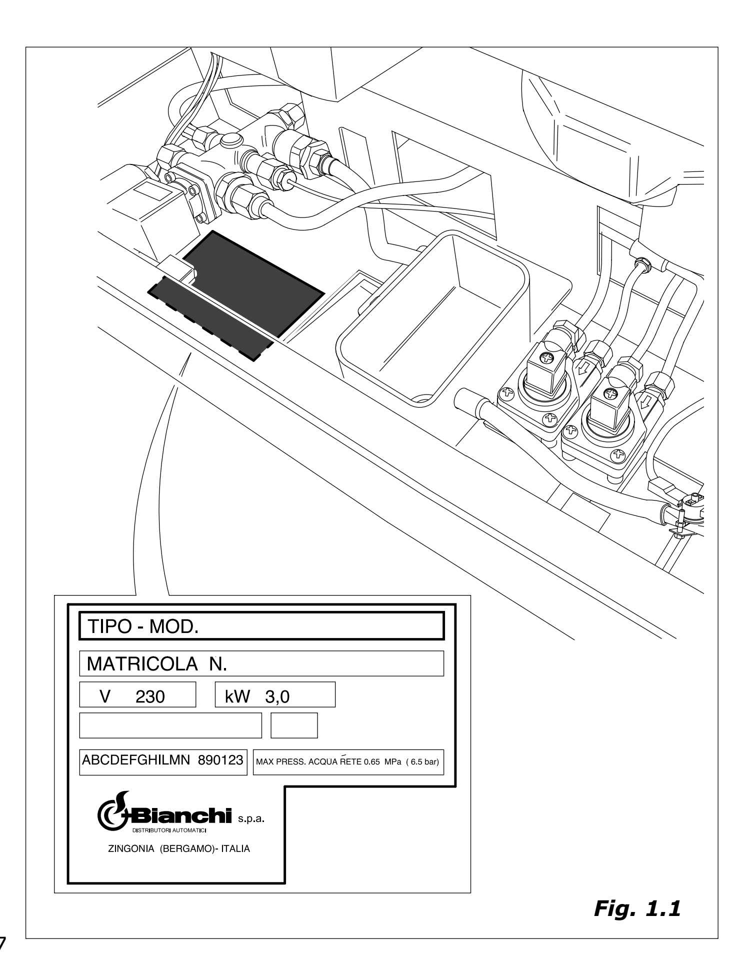


Fig. 1.1

2. DESCRIZIONE MACCHINE

La macchina **E.P. 4600 BIANCHI M** è stata progettata e costruita per la preparazione del caffè espresso e altre bevande calde.Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose conseguenti ad un uso improprio, errato o irragionevole della macchina.

L'utilizzatore deve attenersi sempre alle indicazioni di uso e manutenzione riportate nel presente manuale. In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza.

La macchina da caffè **E.P. 4600 BIANCHI M** è disponibile nella versione equipaggiata con gruppi di erogazione caffè controllati elettronicamente, dove la dosatura in tazza è programmabile.

Il gruppo erogatore termostabilizzato garantisce il miglior sfruttamento delle parti nobili del caffè; il ripristino del livello ottimale dell'acqua in caldaia è garantito da un dispositivo elettronico. L'erogazione dell'acqua e del vapore avviene attraverso 3 diffusori multidirezionali ad alto rendimento (versione 2 diffusori a richiesta) che consentono la preparazione di cappuccini ed altre bevande calde.

Queste soluzioni tecniche consentono di eliminare ogni spreco di energia e preservare la macchina da dannosi shock termici.

L'acqua, prelevata direttamente dalla rete idrica, viene pressurizzata mediante una pompa volumetrica esente da manutenzione, mentre il riscaldamento è realizzato mediante scambio termico conduttivo in caldaia.

Azionando gli appositi comandi situati sul fronte macchina l'acqua riscaldata e pressurizzata in maniera ideale viene inviata agli erogatori.

La struttura portante della macchina è realizzata in acciaio e ad essa vengono fissati i componenti meccanici ed elettrici.

La carrozzeria della macchina realizzata in acciaio inox e Baiedur e garantisce la necessaria protezione unitamente ad un desing unico.

3.0 DATI TECNICI

3.1 Dimensioni e pesi

DIMENSIONI E PESI	
Lunghezza [mm]	700
Profondità [mm]	540
Altezza [mm]	500
Peso [Kg]	70
Capacità caldaia [Lt]	12
IMBALLO	
Volume [cm^3]	340
Dimensioni LxPxA [mm]	620x830x660
Peso lordo [Kg]	74
Tensione di alimentazione	230V/400V
Frequenza alimentazione	50Hz/60Hz
Potenza assorbita	3,22/3,22 kW
Pressione nominale caldaia vapori	1,4 bar
Pressione nominale scambiatori	12 bar

3.2 Dotazione macchina

Portafiltro 1 dose	N°2
Lancia vapore	N°1
Filtro cieco	N°2
Tubo carico 1.7 m	N°1
Tubo scarico 1.5 m	N°1
Libretto d'istruzioni	N°1
Schemi elettrici	N°1

3.3 Protezioni meccaniche

- Pannellatura completa di protezione alle parti soggette a calore e al generatore di vapore e acqua calda
- Piano di lavoro con griglia e bacinella di raccolta liquidi
- Valvola d'espansione sull'impianto idraulico e valvola di sicurezza in caldaia
- Valvola di non ritorno sull'impianto idraulico onde evitare riflussi nella rete di alimentazione.

3.4 Protezioni elettriche

- Comandi tastiera a bassa tensione
- Protezione termica sul motore pompa
- Protezione termica sulle resistenze

3.5 Rumore acustico

Nel posto di lavoro non viene normalmente superato il livello di pressione sonora di 70 db(A).

3.6 Vibrazioni

Le macchine sono equipaggiate con piedini antivibrazioni.
In normali condizioni di lavoro non vengono generate vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

3.7 Specifiche funzionali e composizione macchina

La macchina E.P. 4600 BIANCHI M è disponibile nella seguente configurazione:

- · 1 lancia vapore
- · 1 Cappuccinatore
- · 1 lancia centrale prelievo acqua calda
- · in dotazione n° 1 lancia vapore

4. TRASPORTO

4.1 Imballo

La macchina viene consegnata in un unico collo con imballo in cartone ed inserti di protezione interni in polistirolo espanso.

Sull'imballo sono riportate le simbologie convenzionali da osservare durante la movimentazione e lo stoccaggio del collo.
Effettuare il trasporto tenendo sempre il collo in posizione verticale, non capovolgere o coricare su un fianco, procedendo con cautela evitando urti ed esposizioni alle intemperie.

4.2 Controllo alla consegna

All'atto della consegna controllare che la macchina ricevuta sia corrispondente a quella descritta nei documenti di accompagnamento, compresi eventuali accessori.

Controllare che non abbia subito danni durante il trasporto ed in caso affermativo, avvertire con tempestività lo spedizioniere ed il nostro ufficio clienti.

Gli elementi d'imballaggio non devono essere alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

5. INSTALLAZIONE

Le macchine sono dotate di piedini regolabili in altezza, assicurarsi che tale regolazione si identica per tutti i 4 piedini.

Il piano d'appoggio deve essere ben livellato, asciutto, robusto, stabile e ad un altezza da terra di almeno 110 cm.

Per un corretto funzionamento della macchina non necessitano ancoraggi al piano d'appoggio ne accorgimenti tecnici atti a limitare le vibrazioni.

Si consiglia di lasciare degli spazi liberi attorno alla macchina per agevolare l'uso e le operazioni di manutenzione.

Astenersi dall' installazione nel caso in cui la macchina risulti bagnata o umida, fino a che non si abbia la certezza della sua completa asciugatura.È comunque necessario effettuare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

Prevedere in prossimità della macchina un area da destinare al macinadosatore.

Nel caso in cui le macchine siano dotate di addolcitore esso deve essere allacciato dall'installatore secondo le norme vigenti.

In caso di montaggio di addolcitori diversi da quelli dedicati alla macchina, fare riferimento alla documentazione del prodotto scelto.

Fare predisporre dall'installatore un cassetto battifondi.

5.1 Allacciamenti da predisporre a cura del cliente

Le operazioni di allacciamento devono essere eseguite da personale qualificato e in osservanza delle regole federali, statali o locali.

5.1.1 Alimentazione elettrica

La macchina viene fornita pronta per l'allacciamento alla rete elettrica secondo le specifiche richieste all'atto dell'acquisto.

Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. Il cavo di alimentazione elettrica, che deve risultare integro e privo di danneggiamenti, va allacciato direttamente alla connessione precedentemente predisposta secondo le norme vigenti. L'impianto di messa a terra e di protezione contro le scariche atmosferiche deve obbligatoriamente essere realizzato come prescritto dalle norme. Utilizzare per la rete di alimentazione un cavo a norma con conduttore di protezione (cavo a terra).

Per l'alimentazione trifase utilizzare una presa a 5 conduttori (3 fasi + neutro + terra).

Per l'alimentazione monofase utilizzare una presa a 3 conduttori (fase + neutro + terra).

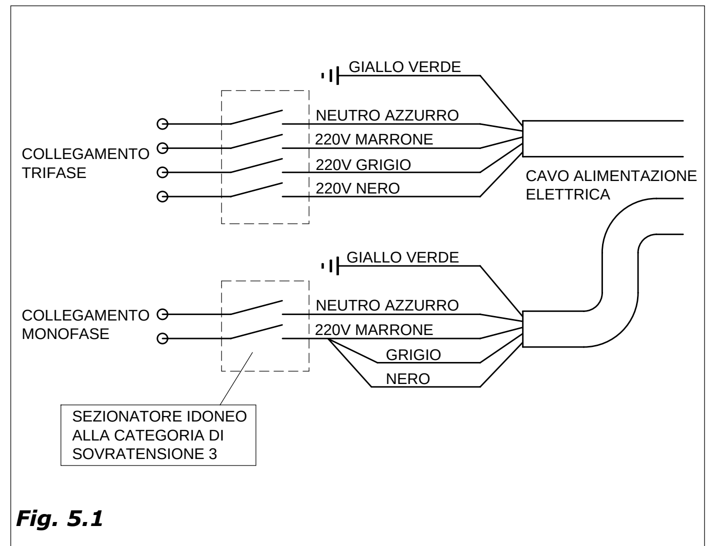


Fig. 5.1

In entrambi i casi predisporre a monte del cavo di alimentazione un interruttore differenziale, completo di sganciatori magnetici compatibile coi dati riportati sulla targa della macchina.

I contatti devono avere un apertura uguale o superiore a 3mm.

Si ricorda che ogni macchina deve essere dotata delle proprie sicurezze.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio.

5.1.2 Alimentazione idrica (Fig.5.2 e Fig. 5.3)

Gli allacciamenti devono essere predisposti in prossimità della macchina:

· Tubo di scarico bacinella raccolta liquidi

· Tubo alimentazione acqua

5.2 Piazzamento della macchina

· Posizionare il corpo macchina sul piano orizzontale preposto curandone il livellamento mediante i piedini regolabili, assicurarsi che la macchina non abbia un'inclinazione superiore ai 2°.

Prima di effettuare l'allacciamento, eseguire un accurato lavaggio dei tubi idrici di rete:

· Aprire completamente il rubinetto dell'acqua di rete e far scorrere per qualche minuto

· Procedere alla connessione idrica di scarico e carico acqua

· Allacciare la macchina alla rete di distribuzione elettrica

Eseguire un accurato lavaggio di tutta la tubazione idrica della macchina:

· Aprire completamente il rubinetto di alimentazione della rete idrica

· Azionare l'interruttore generale e attendere che la caldaia si riempia sino al livello impostato

· Azionare l'interruttore generale per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia

· Azionare ogni gruppo in modo da far uscire acqua per circa un minuto, ripetere l'operazione per due volte.

Attendere che la macchina sia in pressione (circa 40 minuti)

· Erogare vapore dalle apposite lance per circa un minuto

· Erogare acqua calda dall'apposita lancia prelievo acqua per almeno un minuto, ripetere l'operazione due volte

· Spegnere gli interruttori

Al fine di ottenere un funzionamento ottimale della macchina consigliamo l'utilizzo di un depuratore/decalcificatore da inserire prima dell'ingresso dell'acqua nella macchina.

Quando la macchina non effettua erogazioni per più di 24 ore, prima di iniziare il lavoro procedere a un lavaggio dei componenti interni, ripetendo le operazioni sopra descritte.

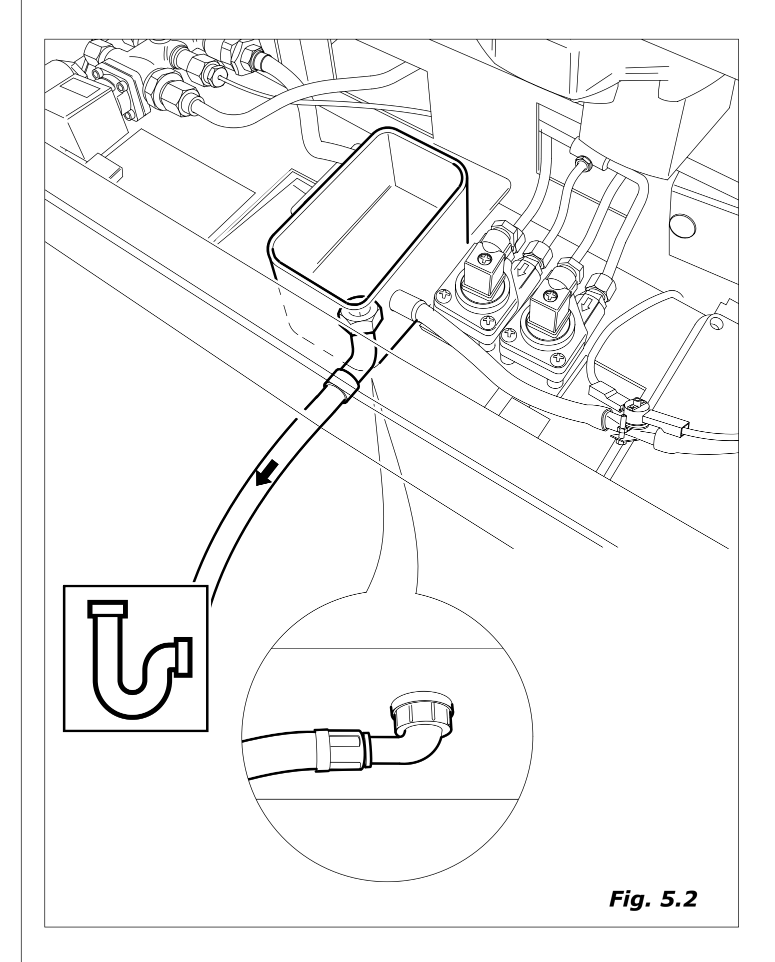


Fig. 5.2

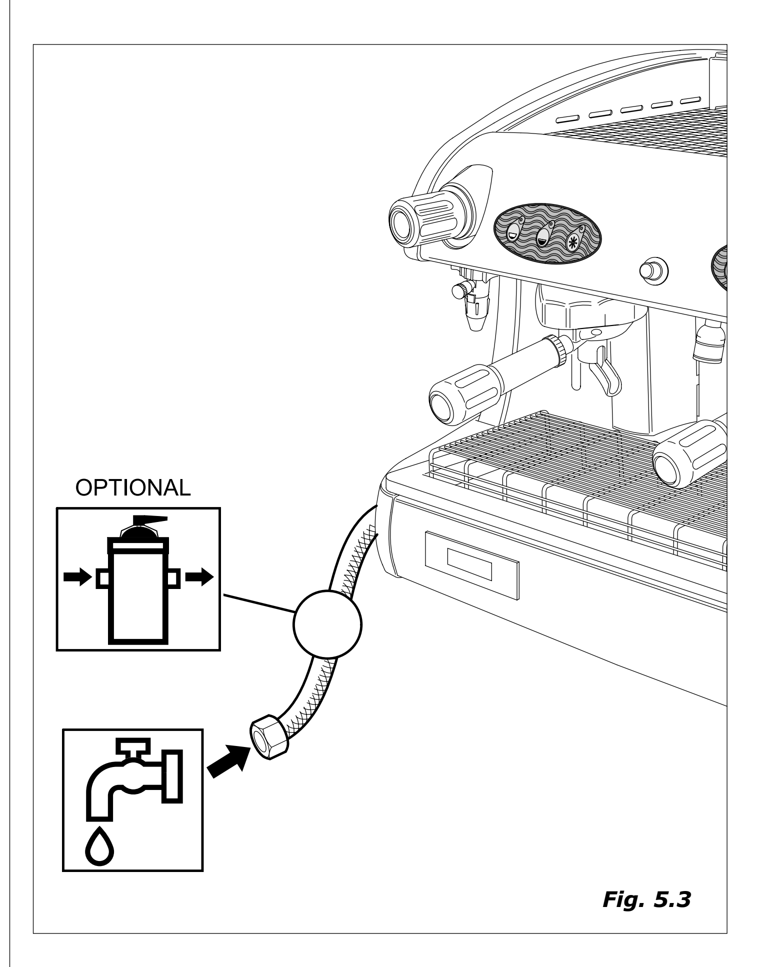


Fig. 5.3

6. MESSA IN SERVIZIO

6.1 Comandi e Strumenti di controllo

Fig. 6.1

1. Manometro pressione caldaia
2. Manometro pressione pompa
3. Display
4. Pannello comandi
5. Visore livello
6. Pulsante carico acqua manuale
7. Manopola prelievo vapore
8. Pulsante prelievo acqua
9. Lancia prelievo acqua
10. Lancia prelievo vapore
11. Selettore
12. Cappuccinatore
13. Spia resistenza
14. Tubo connessione rete idrica

Funzioni:

Il manometro (1) con scala 0 2.5 bar indica la pressione in caldaia :

- Quando l'indicatore si trova nell' intervallo compreso fra 0 e 0.8 bar fondo ghiera di colore azzurro, la macchina è in fase di riscaldamento è quindi sconsigliata l'erogazione di caffè.
- L'intervallo compreso fra 0.8 e 1.6 bar indica che la pressione e la temperatura all'interno della caldaia sono a regime; la macchina è nelle condizioni ideali per la preparazione del caffè.

Nel caso in cui la pressione indicata dal manometro (1) superi il valore di 1.6 bar un dispositivo di arresto automatico (Clixon - Fig.6.2) provvede a spegnere la macchina.

Il manometro (2) con scala 0-15 bar indica la pressione della pompa unicamente solo e quando è in funzione.

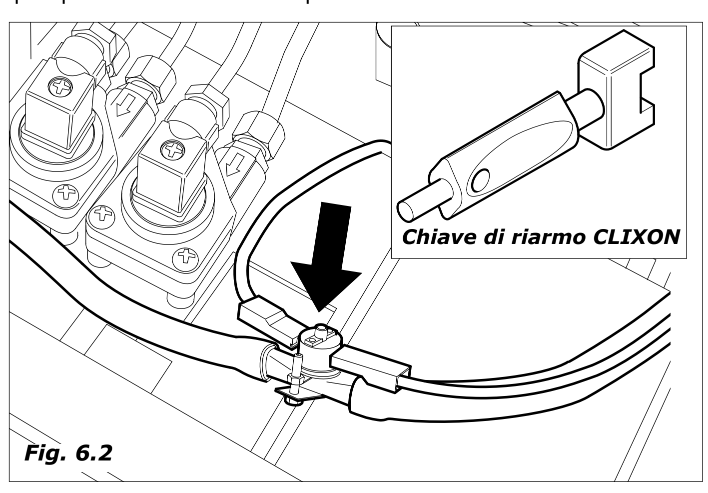


Fig. 6.2

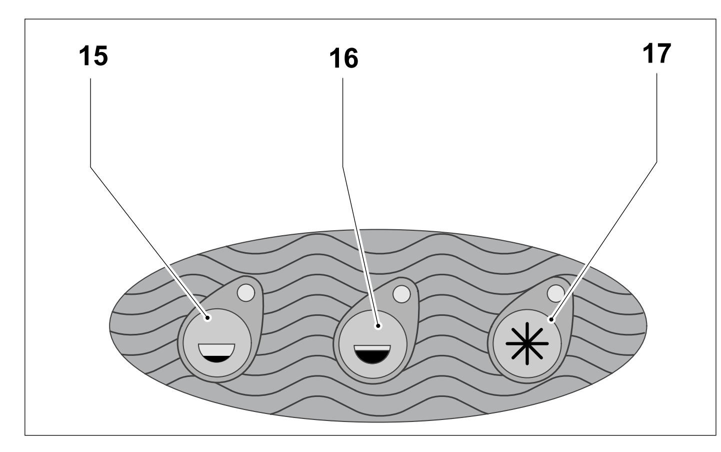
Visore (5) indica il livello dell'acqua in caldaia:
La macchina* E.P. 4600 BIANCHI M *è dotata di un dispositivo che automaticamente mantiene costante il livello dell'acqua in caldaia agendo sulla pompa e sull'elettrovalvola. Se il livello non dovesse risultare visibile spegnere la macchina e rivolgersi alla rete di assistenza.

Display (3)

Il display multifunzione di cui è dotata la macchina fornisce indicazioni utili all'utente a seconda dello stato di funzionamento della macchina:

- All'accensione della macchina e durante l'eventuale riempimento della caldaia il display visualizza la scritta "riempimento caldaia"
- Durante lo stato di stand-by il display visualizza la scritta "selezionare la bevanda" seguita da una scritta personalizzabile
- Durante la fase di programmazione della dosatura il display visualizza le operazioni che si stanno effettuando (vedi cap.8)

Tastiera multifunzione



Tasto 15 attiva l'erogazione necessaria alla preparazione di un singolo caffè espresso

Tasto 16 attiva l'erogazione necessaria alla preparazione di un singolo caffè lungo

Tasto 17 attiva l'erogazione continua premendo il tasto una seconda volta l'erogazione viene interrotta

6.2 Avvio macchina

- Dopo aver eseguito un ulteriore controllo delle connessioni elettriche e idriche aprire il rubinetto di afflusso della rete idrica.
- Posizionare il selettore (11) sulla prima posizione e attendere che la centralina elettronica, di cui la macchina è dotata, esegua i controlli e attivi la pompa e l'elettrovalvola per il riempimento della caldaia

Nel caso in cui la caldaia sia a livello il controllo automatico inibisce il funzionamento della pompa

- Verificare, tramite l'apposito visore (5), che la caldaia sia a livello e che la pompa sia in stand-by.

  Posizionare il portafiltro vuoto nel gruppo di erogazione premere un tasto sulla tastiera della macchina, attendere che l'acqua fuoriesca dal beccuccio di erogazione quindi premere nuovamente il tasto per terminare l'erogazione dell'acqua.
- Posizionare il selettore (11) sulla posizione 2, la spia luminosa (13) posta a lato si accende e inizia il riscaldamento dell'acqua presente in caldaia mediante la resistenza.
- Attendere lo spegnimento della spia luminosa rossa (13) indice del raggiungimento della pressione ideale in caldaia.

Durante il funzionamento della macchina la spia luminosa si accende e si spegne a intervalli variabili a seconda dell' utilizzo della macchina.

- Lo spegnimento della spia (13) indica che la resistenza è spenta.
- Posizionare il portafiltro nel gruppo di erogazione
- Posizionare la tazzina sotto il beccuccio di erogazione
- Premere il tasto (15) per ottenere il caffè espresso in tazza singola. L'erogazione si interromperà in modo automatico
- Premere il tasto (16) per ottenere il caffè lungo in tazza singola. L'erogazione si interromperà automaticamente
- Premere il tasto (17) per ottenere l'erogazione in continuo.

7. USO

7.1 Come si prepara il caffè

- Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore, batterlo capovolto sul cassetto battifondi dalla parte periferica al filtro per scaricare la cialda (attenzione a non danneggiare il filtro)
- Inserire nel portafiltro la cialda caffè
- Agganciare il portafiltro al gruppo in modo da ottenere una buona tenuta
- Posizionare la tazza sotto il beccuccio di erogazione, avviare l'erogazione premendo il tasto corrispondente.
- Completata l'erogazione del caffè, lasciare il portafiltro inserito nel gruppo fino alla erogazione successiva.

Durante le erogazioni, fare attenzione alle parti calde della macchina e particolarmente ai gruppi di erogazione caffè, alle lance vapore e prelievo acqua calda. Non mettere assolutamente le mani sotto i gruppi e le lance durante il funzionamento.

7.2 Cappuccinatore (Fig.7.1)

Aprire il foro erogazione ruotando la manopola (18) in senso orario ed inserire il tubo pescante (19) nel contenitore del latte (dopo averlo accorciato alla lunghezza necessaria).

Aprire il vapore (7 - Fig.6.1), quindi aprire l'aria svitando lo spillo conico (20 - Fig.7.1) finchè il latte inizi a sputacchiare, riavvitare lentamente lo spillo conico sino ad arrestare lo sputacchiamento, e quindi svitarlo appena. Il cappuccinatore è ora correttamente regolato e ripeterà, ciclo dopo ciclo, fino all'esaurimento del latte.

Per avere latte più caldo montare uno degli strozzatori forniti (21) sul tubo pescante per ridurre il flusso del latte.

7.2.1 Sterilizzazione e pulizia

Ruotare la manopola (18) in senso antiorario per chiudere il foro erogazione, aprire il vapore ed effettuare una sterilizzazione completa.

La sterilizzazione completa va effettuata regolarmente quando si cambia il contenitore del latte e quando, eventualmente, non schiumi regolarmente a causa di una parziale ostruzione della presa d'aria. È possibile usare lo spillo regolatore per pilire la presa d'aria.

7.3 Come si riscalda una bevanda

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare
- Aprire gradualmente il rubinetto consentendo la fuoriuscita del vapore che liberandosi nel liquido lo riscalderà fino alla temperatura necessaria.
- Chiudere il rubinetto vapore al raggiungimento della temperatura necessaria

Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o con un panno pulito la lancia.

Attenzione la lancia risulterà essere calda: evitare qualsiasi contatto diretto, vi è pericolo di ustioni.

7.4 Come si prepara un infuso

- Posizionare un contenitore sotto la lancia di prelievo acqua calda e premere il pulsante di azionamento prelievo acqua calda. Erogata la necessaria quantità di acqua calda premere nuovamente il pulsante per arrestare il prelievo.
- Aggiungere il prodotto desiderato

L'utilizzo di acqua addolcita può causare una colorazione più scura del normale all'infuso preparato, se si vuole ottenere una colorazione normale procedere con il riscaldamento di acqua non addolcita come descritto al paragrafo 7.3

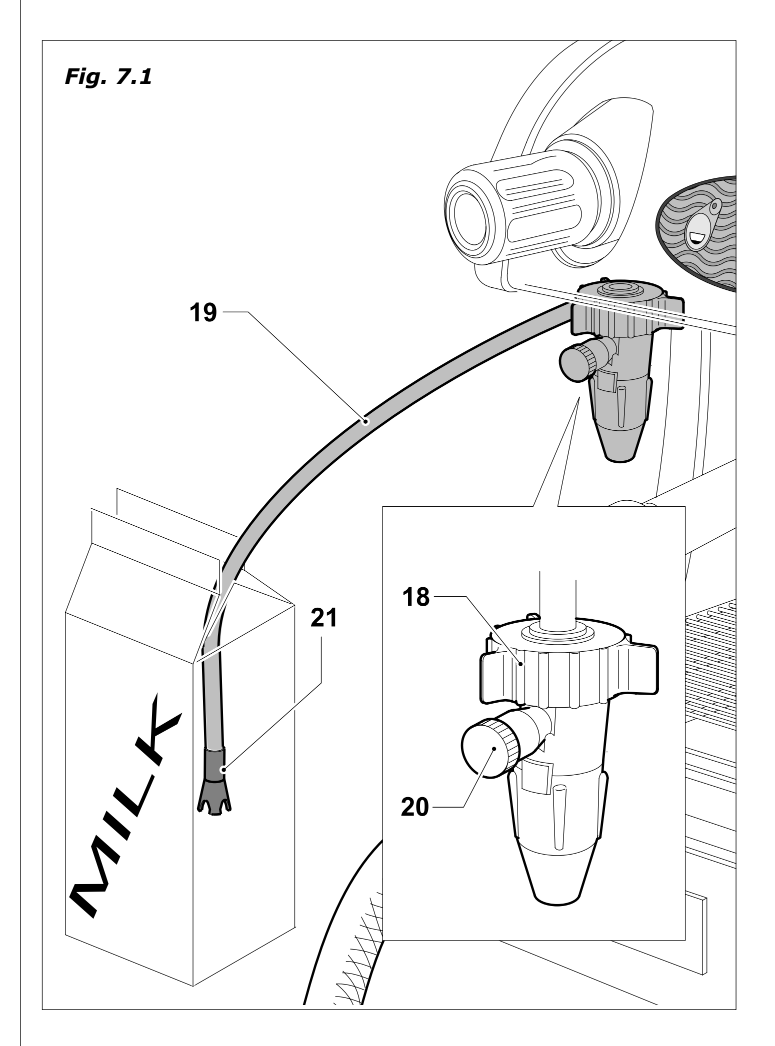


Fig. 7.1

8. REGOLAZIONE E TARATURE DOSI
(per i modelli abilitati)

8.1 Modelli a dosatura elettronica

La macchina **E.P. 4600 BIANCHI M** è disponibile nella versione a dosatura automatica dell'erogazione del caffè.
E' possibile regolare e personalizzare la dosatura.

8.1.1 Regolazioni dosatura

Le regolazioni dell'erogazione del caffè viene effettuata agendo sulla tastiera dei gruppi:

· Predisporre il portafiltro, singolo o doppio a seconda del tasto da regolare, come descritto per la preparazione del caffè

· Tenere premuto il tasto (Fig. 8.1 - pos.17) fino a che il relativo led lampeggia e sui modelli provvisti di display compaia la scritta "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".

· Il led lampeggiante indica che la macchina è in fase di programmazione, trascorsi 30 secondi la macchina automaticamente torna in modalità lavoro.

· Durante il lampeggiamento del led premere il tasto relativo alla dosatura che si vuol programmare per iniziare l'erogazione.

· Durante l'erogazione il led corrispondente al tasto in programmazione rimane acceso così come quello del tasto (17). Sui modelli provvisti di display compare la scritta "PROGRAMMING" seguita dal tipo di caffè che si sta regolando (espresso o lungo).

· Attendere che l'infusione in tazza raggiunga la quantità desiderata quindi premere nuovamente il tasto per interrompere l'erogazione.

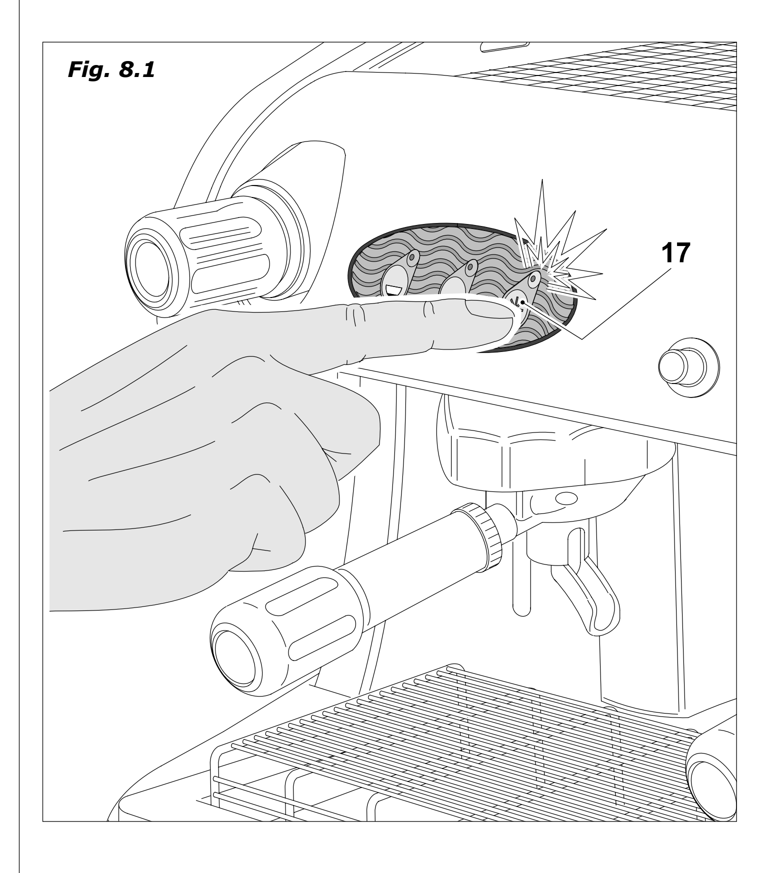
· La regolazione è memorizzata dalla centralina elettronica

· Ripetere l'operazione per i rimanenti tasti, i led dei tasti già programmati rimarranno spenti.

Nella regolazione di macchine con due o tre gruppi iniziare la regolazione dalla prima tastiera posta sulla sinistra frontalmente alla macchina.

La centralina elettronica memorizza automaticamente e applica la regolazione alle altre tastiere.

Se si desidera regolare anche l'erogazione dei gruppi relativi alla seconda e/o terza tastiera ricominciare la procedura dal punto iniziale.



9. MANUTENZIONE

Salvo diversamente indicato le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta, fredda e con la presa di alimentazione disinserita. È sconsigliato l'impiego di strumenti metallici, abrasivi e di solventi per la pulizia della macchina:
potrebbero danneggiarla.
Dove indicato, utilizzare detergenti specifici per macchine da caffè, in vendita nei centri di assistenza tecnica specializzati.

9.1 Manutenzione giornaliera

Per le operazioni di pulitura utilizzare panni o spugne che non rilascino peli o fili.

- Pulire con cura la carrozzeria e seguendo il senso della satinatura sulle parti di acciaio inox.
- Pulire le lance vapore e la lancia di prelievo dell'acqua calda controllando che gli ugelli dei diffusori non siano occlusi, parzialmente o completamente, da residui e incrostazioni; qualora si renda necessaria un operazione di disincrostazione prestare particolare attenzione a non deformare o danneggiare lo spruzzatore.
- Togliere i portafiltri dalla macchina, smontare i filtri e provvedere alla rimozione delle incrostazioni di caffè. Per rimuovere i depositi di grasso sciacquare i filtri e i portafiltri con acqua calda.

9.2 Manutenzione settimanale

9.2.1 Pulizia gruppi di erogazione (Fig.9.1)

Operazione da effettuare con la macchina operativa ed in pressione.

- Inserire nel portafiltro il filtro cieco in dotazione, aggiungere un cucchiaio di polvere detergente per macchine da caffè quindi montare il portafiltro nel gruppo da pulire.
- Azionare il comando di erogazione caffè del gruppo per circa 30 secondi.

  Dopo aver montato il portafiltro, premere contemporaneamente il tasto 15 e il tasto 17 della pulsantiera, la macchina eseguirà automaticamente cinque cicli di lavaggio.
- Attivare e arrestare l'erogazione più volte fino a quando l'acqua in uscita dallo scarico del gruppo risulterà limpida.
- Smontare il portafiltro, rimuovere il filtro cieco e inserire il filtro normale, rimontare il portafiltro sul gruppo e azionare l'erogazione più volte in modo da garantire un risciacquo sufficiente.
- Preparare un caffè per eliminare eventuali sapori sgradevoli.

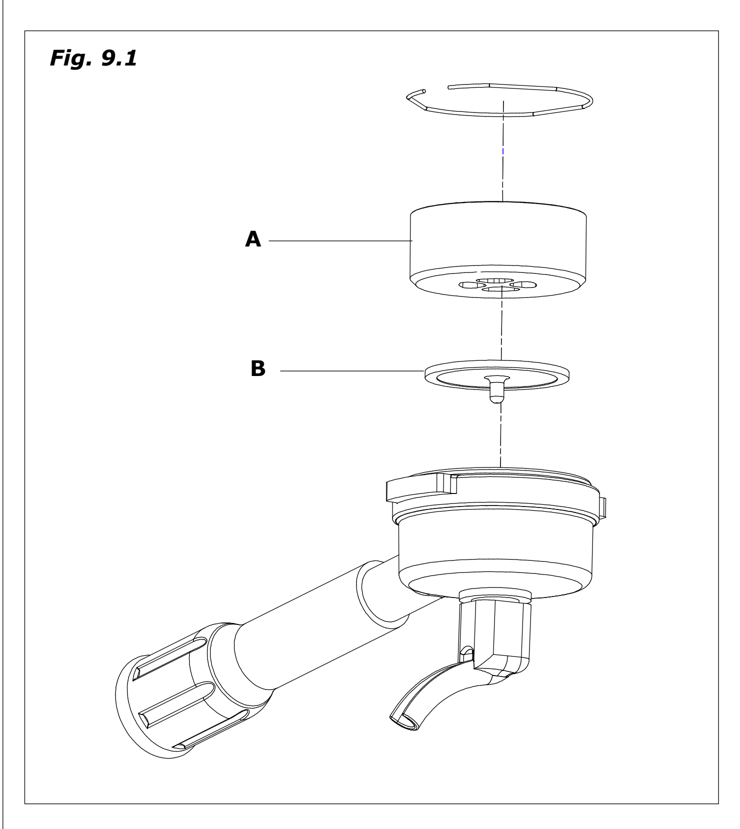
9.2.2 Pulizia filtri

- Preparare una soluzione detergente utilizzando acqua bollente e bustine di detergente in polvere per macchine da caffè in un recipiente **che non sia di alluminio o ferro**.
- Togliere gli adattatori e immergerli con i portafiltri nella soluzione preparata per almeno 20 minuti (se possibile per la durata di una notte).
- Togliere gli adattatori e i portafiltri dalla soluzione e sciacquarli abbondantemente con acqua corrente.

9.2.3 Pulizia bacinella di raccolta (Fig.9.2)

- Rimuovere la griglia poggiatazze dalla bacinella e se necessario pulirla.
- Rimuovere la bacinella di scarico e provvedere a pulirla eliminando incrostazioni o eventuali residui dei fondi di caffè.

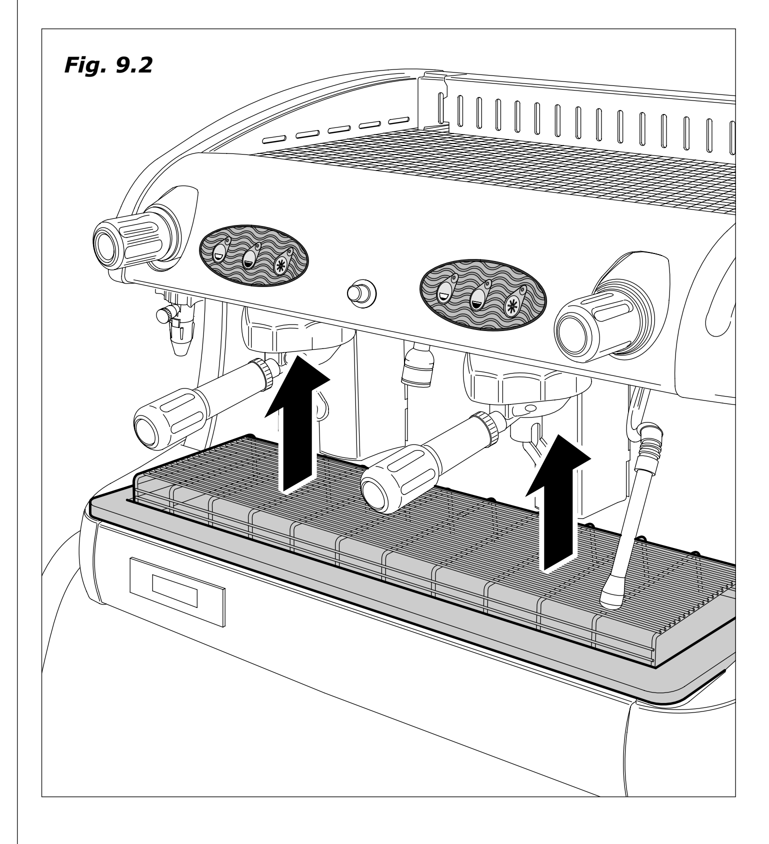
Fig. 9.1



A *= Adattore 1 dose*

B *= Filtro cieco a membrana*

Fig. 9.2



9.3 Manutenzione periodica

9.3.1 Sostituzione acqua con svuotamento completo caldaia

Operazione da effettuare a cura del servizio tecnico di assistenza.

- Spegnere la macchina e attendere che non vi sia pressione all'interno della caldaia (manometro con indice a "0")
- Rimuovere la valvola di sicurezza svitandola alla base mediante chiave inglese (misura 21).
- Mediante l'utilizzo di una pompa aspirare tutta l'acqua presente in caldaia
- Rimontare la valvola di sicurezza.
- Procedere ad effettuare un nuovo riempimento caldaia.

9.3.2 Rigenerazione addolcitori

Per la rigenerazione degli addolcitori seguire quanto riportato sul manuale in dotazione.

10. MESSA FUORI SERVIZIO

10.1 Messa fuori servizio temporanea

- Effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione.
- Disinserire e avvolgere il cavo di alimentazione elettrica.
- Disinserire il tubo di alimentazione idrica
- Coprire la macchina e riporla in ambiente asciutto, al riparo dalle intemperie, e di esclusivo accesso.

Per le operazioni di disconnessione dalle reti di alimentazione rivolgersi al personale *qualificato*

10.2 Messa fuori servizio definitiva

- Disinserire e avvolgere il cavo di alimentazione elettrica.
- Disinserire il tubo di alimentazione idrica
- Provvedere al taglio del cavo di alimentazione, imballare la macchina e consegnarla al personale preposto allo smaltimento rifiuti o ritiro usato.

11. INCONVENIENTI E RIMEDI

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare a spina staccata.Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare l'alimentazione elettrica, astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

1) La macchina non si accende:	*- Controllare il corretto inserimento della spina* *- Controllare che gli interruttori differenziale, magneto-termico, e generale siano inseriti* *- Controllare lo stato del cavo di alimentazione e della spina, se danneggiati rivolgersi a personale qualificato per la sostituzione*
2) Presenza di acqua sotto la macchina	*- Controllare che lo scarico della vaschetta non sia ostruito.*
3) Erogazione lenta	*- Controllare lo stato di pulizia dei filtri e delle doccette*
4) Erogazione vapore irregolare	*- Controllare che gli ugelli delle lance non siano ostruiti.*

DECLARATION OF CONFORMITY

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

states that the range of professional coffee machines model:

E.P. 4600 BIANCHI M

is complying with the safety measures foreseen by the directives:

1.	**Low Voltage Directive**	EEC 73/23 ⇒ EEC 93/68 ⇒ EEC2006/95	- LV -
2.	**Electromagnetic compatibility**	EEC 89/336 ⇒ EEC 91/263 ⇒ EEC 92/31⇒ 93/68 ⇒ EEC 2004/108	-EMC-

3. MATERIALS AND ARTICLES IN CONTACT WITH FOOD

(1) REG. (EC) 1935/2004	on materials and articles intended to come into contact with food
(2) REG. (EC) 1895/2005	on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food
(3) DIR. 2002/72 EC	relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

The tests have been made in accordance with the Harmonized European Standards

1) LOW VOLTAGE (Electrical safety LV):

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11	(Safety of Household and Similar Electrical Appliances)
EN 60335-2-75: 2004+ A1	(Safety for Vending and dispensing Machines)
EN ISO 11201 + EN ISO 3744	Measurement of acoustic noise Sound Pressure Level: LpA < 70 dB(A)

2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC)

EN 55014-1:2000+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2: 2000+A2
EN 61000-3-3:1995+A1+A2

EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

EN 50366:2003 +A1 Measurement of Electromagnetic field

3) MATERIALS AND ARTICLES IN CONTACT WITH FOOD
D.M. 21-03-1973 and its amendements ⇒ D.M. 2006 May 4th nr. 227, and receiptment of European Directives:82/711/EEC, 85/572/EEC, 93/8/EEC, 97/48/EC, 2002/72/EC, 2004/13/EC, 2004/19/EC, 2005/79/EC, Reg. EC n. 1935/04 e Reg.EC n. 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), 2008 January

CHIEF EXECUTIVE OFFICER
Omero De Martin

INFORMATION TO THE USERS

Under Legislative Decree 25 September 2007, no.185 and art. 13, Legislative Decree 25 July 2005, no.151 "Implementation of Directives **2002/95/EC, 2002/96/EC** and **2003/108/EC**, regarding the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".



The barred waste container symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

The user must therefore convey the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electrotechnical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.

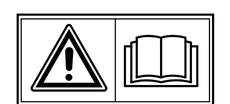
The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.

Any unauthorized disposal of the product by the user will imply the enforcement of the administrative sanctions as set out in Legislative Decree no. 22/1997 (article 50 and following articles, Legislative Decree no. 22/1997).

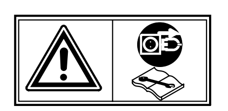
BEFORE USING THE MACHINE, READ THIS MANUAL CAREFULLY FOR ITS CORRECT USE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT safety STANDARDS.



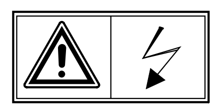
ATTENTION: *Important safety indications*



READ *the instruction manual machine carefully before using the machine*



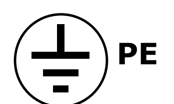
For any service or maintenance ***switch off*** *the machine*



ATTENTION: *machine switched on*



ATTENTION: *hot parts in contact!*



Earthing indication

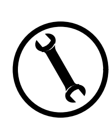


IMPORTANT NOTICES



OPERATOR

By "operator" we mean the person assigned to machine use and operation and to coffee refilling tasks. The operator must furthermore take care of all the necessary machine cleaning operations. In the event of machine breakdowns, the operator is required to contact the installation and service technicians accordingly.



INSTALLATION TECHNICIAN

The installation technician is defined as the person responsible for the installation of the coffee machine, the starting up operations and the function settings.
Each regulation operation is the exclusive responsibility of the installation technician who also holds the programming access password.

INDEX

1.0 INTRODUCTION



1.1 *Directions and instructions for operators*

This coffee brewing machine has been engineered and constructed in full compliance with all the laws and regulations currently in force on safety issues. It is deemed as being safe to machine operators that accurately comply with all the directions and instructions provided in this Manual.

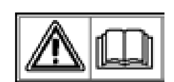
The user must not under any circumstances remove the guards that require a tool for removal.

Some maintenance operations (to be done solely by specialized technicians and indicated in this manual with a special symbol) require that specific safety protections of the machine must be switched off .

In accordance with the current safety regulations, certain operations are the exclusive responsibility of the installation technician, and the ordinary maintenance technician may have access to specific operations on with specific authorization.

The acquaintance and absolute respect, from a technical point of view, of the safety instructions and of the danger notices contained in this manual, are fundamental for the execution, in conditions of minimum risk, for the installation, use and maintenance of this machine.

1.2 General Instructions



Knowledge of the information and instructions contained in the present manual is essential for a correct use of the coffee machine on the part of the user.

Interventions by the user on the coffee machine are allowed only if they are of his competence and if he has been duly trained.

The installation technician must be fully acquainted with all the mechanisms necessary for the correct operation of the coffee machine.

- *It is the buyer's responsibility to ascertain that the users have been trained and are informed and regulations indicated in the technical documentation supplied.*

  Despite the full observance of the safety regulations by the constructor, those who operate on the coffee machine must be fully aware of the potential risks involved in operations on the machine.
- *This instruction manual constitutes an integral part of the coffee machine and as such, it must be always be on hand in the vicinity of the machine for easy consultation by the various machine operators, right until the machine is actually stripped and scrapped.*
- *In case of loss or damage of the present manual it is possible receive a new copy making application to the manufacturer, with prior indication of the data registered on machines' serial number.*
- *Modifications to the machine not previously agreed on with the construction company and undertaken by the installation technician are considered to be under his entire responsibility.*

  All the operations necessary to maintain the machine's efficiency, before and during it's use are at the users charge.
- *Any manipulations or modifications made to the coffee machine that are not previously authorized by the manufacturer, relieve the latter from any responsibility for damages deriving from, and will automatically result in the cancellation of the machine guarantee terms.*
- *This manual reflects the status at the moment of the emission of the coffee machine on the market; possible modifications, upgrading, adaptments that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige the manufacturer neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.*

– *It is however of the manufacturer faculty, when deemed opportune and for valid motives, to adjourn the manuals already present on the market, sending to their customers adjournment sheets that must be kept in the original manual.*

Possible technical problems that could occur are easily resolvable consulting this manual; For further information, contact the distributor from whom the machine has been purchased,.

The manufacturer hereby declines each and every liability whatsoever arising for damages to persons and/or objects subsequent to failure to observe the following directions and warnings during installation and/or operation of the coffee machine:

- The machine must be exclusively positioned in places where use is strictly reserved to appropriately trained personnel.
- Potentially hazardous machine packing material (plastic bags, expanded polystyrene, cardboards staples and nails, etc) must strictly not be left on hand for access by children.
- Prior to connecting up the machine, check to ensure that the rating plate data is compliant with the power mains. The use of adapters, multiple socket strips and/or extensions is strictly prohibited.
- In case of uncertainty, have the power supply system inspected by qualified personnel. The system must comply with all the relative provisions and regulations in force, amongst which:
  - machine grounding;
  - conductor sectioning to be appropriately sufficient for electrical input;
  - circuit breaker device, suited to overload cat. 3.
- Check to ensure that the mains voltage does not have a displacement greater than 6%.
- Check to ensure that the pressure is comprised between 0.5 and 5 bar.
- The machine is not intended for installation in industrial kitchens, private consumer kitchens and the likes.
- The machine is not intended for outdoor installation or for installation in places subject to water sprays and/or water jets.
- Position the machine on a waterproof surface (i.e. laminate, steel, ceramic tiling, etc.) and far away from heat sources (ovens, cookers, chimneys, etc.), in sites where the ambient temperature will not drop below 5°C.
- Position the machine onto a support surface so that the cup heater is located at a height 150 cm above floor level.
- Do not expose the machine to bad weather or install it in environments with excess ambient humidity.
- Do not in any way obstruct the suction or dissipation grids and particularly do not cover the cup heater surface with dishcloths or other objects.
- When packed, the machine must be stored in sufficiently dry storage facilities with temperatures not less than 5°C. It is possible to stack only up to three packages of the same machine on top of one another. Avoid placing any other types of heavy packages on top of the machine package.
- To ensure standard operations, the appliance must be installed in sites where the environmental temperature is comprised between a minimum +5°C and a maximum +50°C temperature and where the absolute humidity is not in excess of 75%.
- Do not position the appliance in the vicinity of inflammable objects and always keep a safety distance of at least 30 cm.
- Removal of mechanical, electrical and/or heat safety guards and protections is strictly prohibited.
- In the event of emergencies such as conflagration and fire, out of the order noises and heating, etc. immediately unplug the machine from the power mains, close any water and/or gas supply taps and faucets as the case may be.
- In the event that during handling and transport operations the machine where to transit in ambient temperatures close to or under 0°C, the technician is required to subsequently empty out the hydraulic circuit.

  The standard factory conditions provide for machine delivery without water in the internal circuits.
- To ensure faultless machine operations, use only accessories and spares as authorised by the manufacturer.
- The coffee machines have been engineered and constructed for the brewing of espresso coffee and other hot drinks. Any other use is considered as improper and hazardous machine use.
- The machines are intended exclusively for foodstuff preparation purposes. The use/introduction of liquids and/or other substances that may generate hazards and/or contaminate the dispensers.

The manufacturer can in no way whatsoever be held liable to compensation for any possible damages arising due to forced interruptions of machine dispensing operations caused by breakdowns and failures.

The operator must:

- Not come into contact with any hot machine parts and/or with the dispensing area.
- Not place containers holding liquids onto the machine.
- Not undertake maintenance and/or handling operations with the machine plug still in the power mains or when not cooled down.
- Not wash the machine with direct, pressurised water jets.
- Neither partially nor entirely submerge the machine in water.
- Not use the machine if the electric power supply cable looks as though it is damaged.
- Not touch the machine with wet or moist hands and/or feet.
- Not use the machine if minors are present in the immediate vicinity thereof.
- Not allow the machine to be used by minors or disabled individuals.
- Not obstruct the heat suction or dissipation grids with dishcloths or other objects.
- Not use the machine if it is in any way wet or moist, unless it is the machine's dispensing area.

The manufacturer hereby declines each and every liability for damages whatsoever arising to persons and/or things due to improper, wrong or unreasonable use of any one of the machines by non-professional operators.

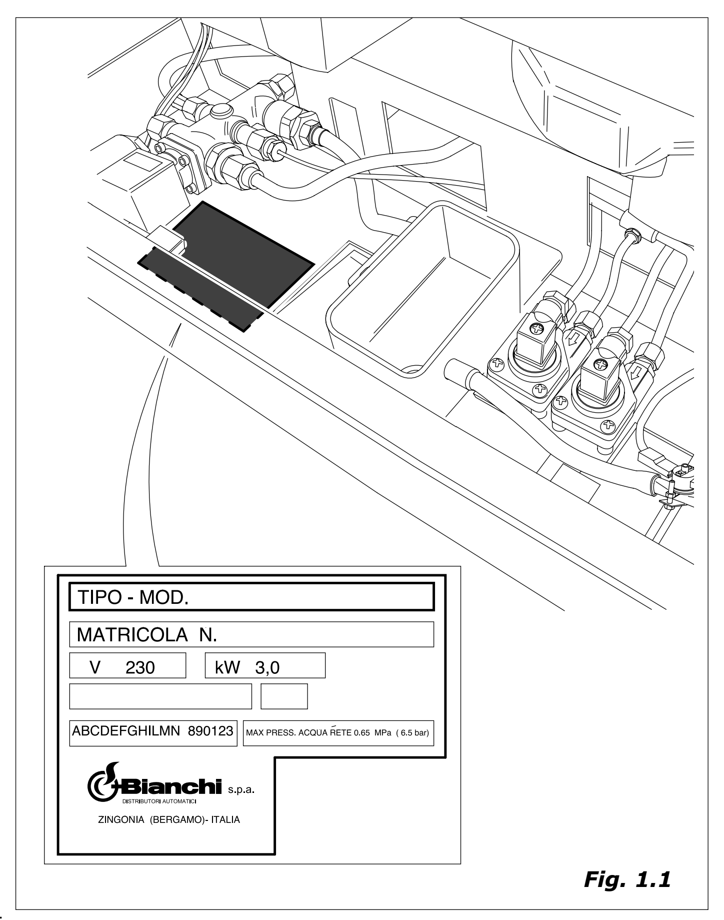


Fig. 1.1

2. DESCRIPTION OF THE MACHINES

The **E.P. 4600 BIANCHI M** coffee machine is been engineered and constructed for the brewing of espresso coffee and other hot drinks. Any other use is intended as improper or dangerous.

The manufacturer hereby declines each and every liability for damages whatsoever arising to persons and/or things due to improper, wrong or unreasonable use of any one of the machines.

The machine operator must observe all the use and maintenance instructions in this manual, at all times. Should any doubts on operation or anomalies arise, stop the machine, do not attempt repairs or direct interventions on the machine and immediately contact the service facilities accordingly.

The **E.P. 4600 BIANCHI M** coffee machine is available either in electronically controlled dispensing versions with programmable cup dosage.

The dispensing group is heat set and stabilised to ensure optimised utilization of all the noble coffee components. An electronic device warrants for optimised hot water auto-levelling in the boiler unit. Water and steam dispensing is provided via 3 high-performance multi-direction spouts (a 2-spout version is available on demand) that allow for the preparation of cappuccinos and other hot drinks.

Said technical solutions ensure that energy wastes are prevented thereby safeguarding the machine from dangerous thermal shocks.

Water as necessary is tapped in directly from the water mains and is pressurised via a sealed or maintenance free volumetric pump. Water heating is provided via conductive thermal exchange in the boiler unit.

By activating the appropriate controls located on the machine's frontlet panel, optimally pressurised and heated water is delivered to the dispensers.

The machine is provided with a steel structural framework, onto which all its mechanical and electric components are fixed.

The machine bodywork is in stainless steel and Baydur to guarantee optimised protection and safety combined with unique designing.

3.0 TECHNICAL SPECIFICATIONS

3.1 Machine dimensions and weights

DIMENSIONS AND WEIGHTS	
Length [mm]	700
Depth [mm]	540
Height [mm]	500
Weight [kg]	70
Boiler capacity [litres]	12
PACKING	
Volume [cm^3]	340
Dimensions LxDxH [mm]	620x830x660
Gross Weight [kg]	74
Power supply voltage	230V/400V
Power supply frequency	50Hz/60Hz
Power input	3,22/3,22 kW
Steam boiler rated pressure	1,4 bar
Heat exchanger rated pressure	12 bar

3.2 Items on issue with the machine

1 dose filter basket	N°2
steam wand	N°1
Blind filter	N°2
Inlet tube 1.7 m long	N°1
Discharge tube 1.5 m long	N°1
Instruction manual	N°1
Wiring diagrams	N°1

3.3 Mechanical safety devices

- Complete safety and protection panelling on all hot machine parts and on the hot water and steam generator.
- Work surface with grid and liquid collection tray.
- Expansion valve on the hydraulic system and safety valve on the heater.
- Non-return valve on the hydraulic system to avoid refluxes into the water mains.

3.4 Electrical safety devices

- Low-voltage keypad controls
- Thermal overload protection on the pump motor
- Thermal overload protection on the resistance elements

3.5 *Acoustic noise*

Sound pressure levels amounting to 70 db(A) are not normally exceeded on the machine operation site.

3.6 Vibrations

The machines are equipped with vibration-proof rubber feet. In standard working conditions, the machines do not generate dangerous vibrations, neither for the operator nor for the environment.

3.7 Machine functional specifications and make up

The **E.P. 4600 BIANCHI M** machine is available with the following feature configuration:

· 1 steam wand
· 1 Cappuccino frother
· 1 central hot water dispenser
· no. 1 steam wand on issue with the machine

4. TRANSPORT

4.1 Packing

The machine is delivered in one single cardboard package, with internal expanded polystyrene safety padding inserts.

The packing is provided with conventional symbols to be accurately observed during package handling and storing operations.

During transport the package must be kept in a consistently vertical position.
Do not turn upside down or onto one side.
Transport carefully avoiding bumps and impacts and exposure to bad weather.

4.2 Inspection on delivery

Upon delivery, check to see that the machine complies exactly with the description provided on the transport documents, accessories included.

Check to see that the machine has not been subject to transport damages. If it has, immediately report the occurrence to the forwarder as well as to our customer service department.

Potentially hazardous machine packing material must strictly not be left on hand for access by children.

Do not disperse the packing material in the environment but ensure that it is accurately disposed of via appropriate packing and waste recycling facilities.

5. INSTALLATION

The machines are fitted with height-adjustable feet. Ensure that height is adjusted identically for all the four base feet.

The positioning support surface must be evenly levelled, dry, strong and stable, to be positioned at a height of at least 110 cm from the floor.

For correct machine operations it is not necessary to anchor it to the support surface and neither are technical devices required to limit vibrations.

It is hereby recommended that some free space is left all around the machine, to make use and maintenance operations quick and easy

Do not install the machine if it is wet or moist and wait until the machine is surely and completely dry. Prior inspections by the service personnel are anyway necessary, to warrant that the machine's electrical components are not damaged.

Make sure that enough space is left in the vicinity of the machine for positioning of the dose-grinder coffee.

In the event that the machines are equipped with a water treatment unit, said unit must be hooked up by the installation personnel in full compliance with all the existing laws and regulations in force.

In the event of installation of different water treatment units not specifically dedicated to the machine, make sure that all the relative product documentation is completely observed.

Have the installation personnel install a coffee grounds collector tray.

5.1 Utilities to be provided by the customer

All the utility connection operations must be conducted by qualified personnel, in full compliance of the federal, state and/or local rules and regulations in force.

5.1.1 Power supply

The machine is supplied ready for connection to the on-site power mains according to the specifications requested upon purchasing.

Prior to connecting up the machine, check to ensure that the rating plate data is compliant with the power mains voltage data. The power supply cable, that must be wholly undamaged, must be hooked up directly into the previously prepared utility connections as per all the rules and regulation in force. The grounding and atmospheric overload discharge safety and protection systems must mandatorily be executed as per all existing laws and regulations. For connection to the power mains, implement only an up-to-standard cable, provided with a safety (grounding) conductor.

For the three-phase power supply, use a 5 conductor (3-phases + neutral + ground) connector.

For the single-phase power supply, use a 3 conductor (3-phases + neutral + ground) connector.

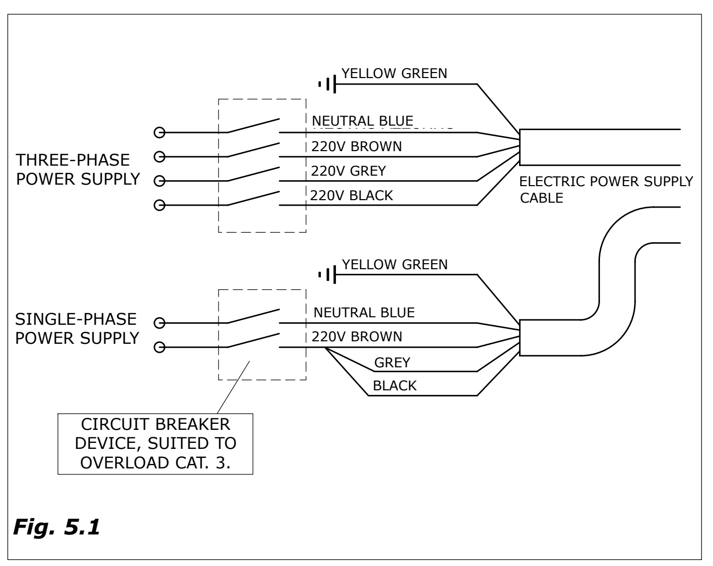


Fig. 5.1

In both cases, a differential switch must be arranged upstream of the power supply cable, complete with magnetic release switches compatible with the data provided on the machine rating plate.

The relative contacts must be provided with an opening equal or greater than 3mm.

We hereby remind that each machine must be provided with its own, individual safety devices.

In the event that the power supply cable is damaged, it must be replaced either by the manufacturer, by the manufacturer's technical services or by qualified personnel that is capable of preventing any possible hazards.

5.1.2 Water mains supply (Fig. 5.2 and Fig. 5.3)

The water mains connections must be arranged to be in the vicinity of the machine.

· Liquid ground collection tank discharge tube
· Water supply tube

5.2 Machine positioning

· Position the machine unit onto the horizontal surface as arranged, then carefully adjust height via the adjustable feet. Ensure that the machine is not inclined at an angle larger than 2°.

Prior to proceeding with the connection, accurately wash out the water mains tubes:

· open the mains water tap completely and let the water run for a few minutes.
· Proceed with connecting up the inlet and outlet water connections.
· Hook up the machine to the electrical power mains.

Proceed with accurately washing out all the machine water pipes:

· Open the water mains supply tap completely.
· Switch on the main switch and wait until the boiler fills up to set level
· Switch on the main switch to start heating up of the water in the boiler.
· Activate all the groups so that they discharge water for about a minute. Repeat this operation twice.
  Wait until the machine has reached the required pressure level (about 40 minutes)
· Proceed with discharging steam from the steam spouts for about one minute.
· Discharge hot water from the hot water dispenser pipe for about a minute. Repeat this operation twice.
· Switch all the switches back off again.

For optimised machine operations we recommend the use of a water treatment/lime scale eliminator unit to be connected up prior to entry of the mains water into the machine.

If the machine has not been dispensing for longer than 24 hours, prior to starting operations proceed with washing out all the internal components by repeating all the operations listed above.

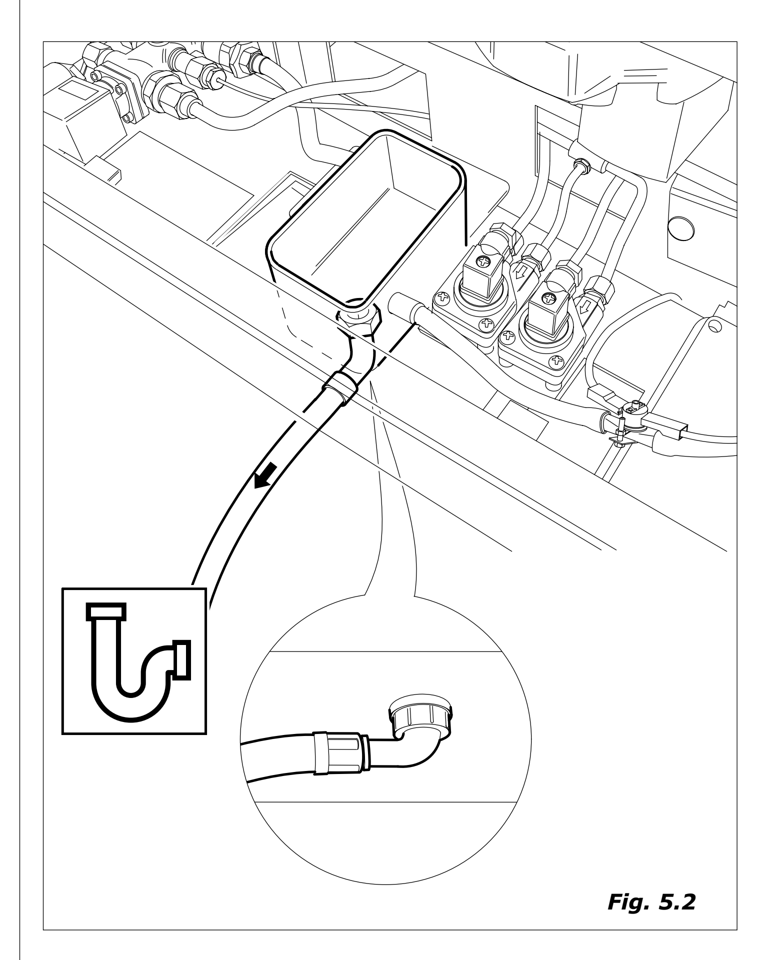


Fig. 5.2

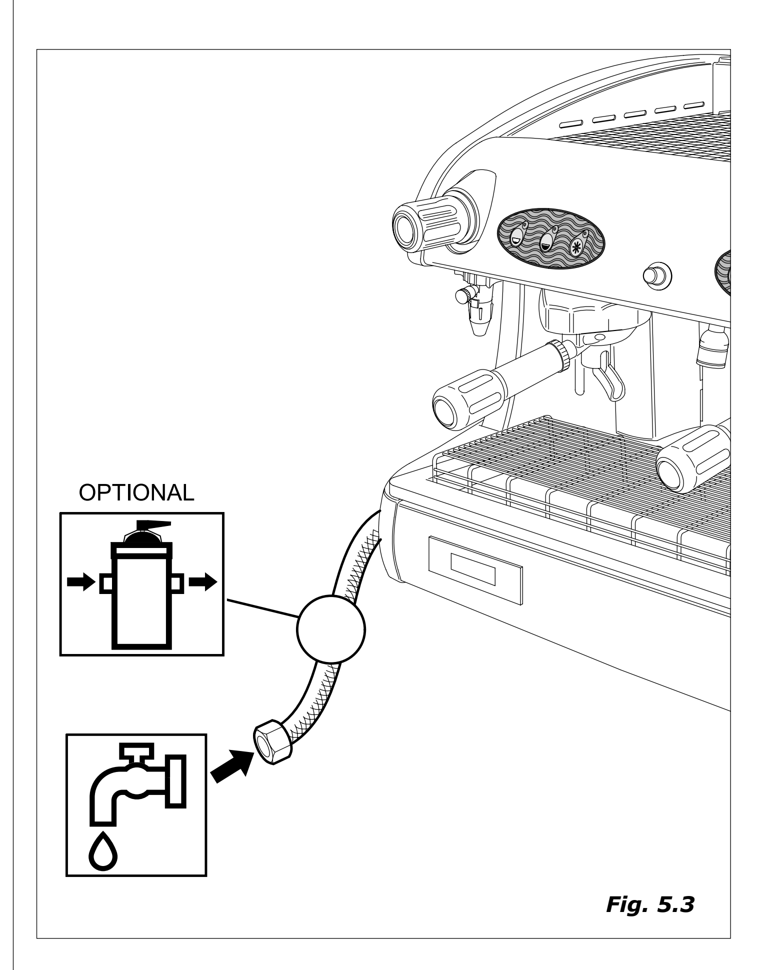


Fig. 5.3

6. COMMISSIONING

6.1 Machine control commands and devices

Fig. 6.1

1. Boiler pressure gauge
2. Pump pressure gauge
3. Display
4. Control panel
5. Level display
6. Manual water refill pushbutton
7. Steam dispensing turn-knob
8. Water dispenser pushbutton
9. Water dispenser pipe
10. Steam dispenser nozzle
11. Selector switch
12. Cappuccino frother
13. Heating element indicator light
14. Water mains connection tube

Functions:

The boiler pressure gauge (1) with a 0 to 2.5 bar scale, displays the boiler pressure level :

· When the indicator is in the interval between 0 and 0.8 bar i.e. with the blue background, the machine is in its heating up stage and therefore coffee dispensing is not recommended.

· The interval comprised between 0.8 and 1.6 bar indicates that the pressure and the temperature internally to the boiler are at their ideal levels for coffee preparation.

In the event that the pressure indicated by the pressure gauge (1) goes up to over 1.6 bar, an automatic machine stop device (Clixon – Fig. 6.2) immediately switches the machine OFF.

The pump pressure gauge (2) with a 0 to -15 bar scale, displays the pump pressure level only when the pump is working.

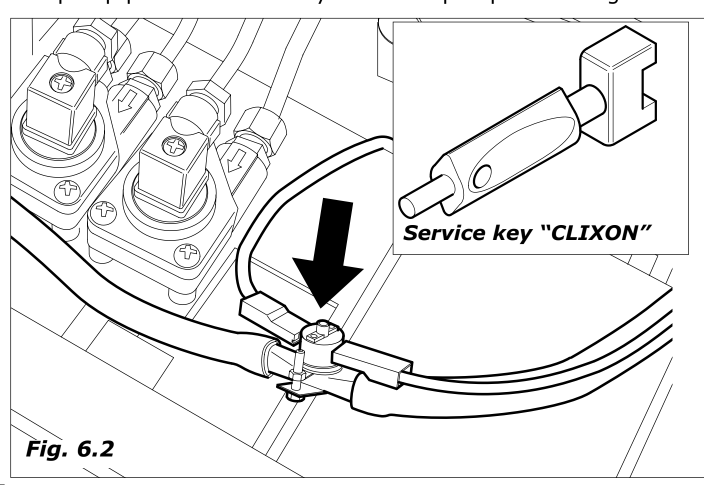


Fig. 6.2

Level display (5) indicates the level of the water in the boiler.

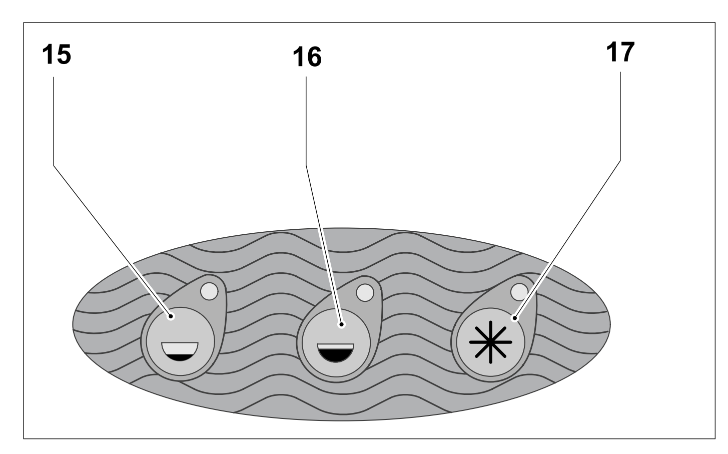
The* E.P. 4600 BIANCHI M *coffee machine series have been equipped with a device that automatically keeps the water level in the boiler constant, by acting on the pump and on the electrovalve. If said level were not visible, switch the machine off and contact the sales service network.

Display (3)

The multifunction display that the machine is provided with provides useful indications to the user on the machine operation status:

- Upon machine start-up and during possible boiler fill-up operations, the display unit displays the "boiler fill-up" message.
- During the machine's standby mode the display will show up the "select drink" message followed by another, customised message entered by the user.
- During the dosage programming phase, the display will show up the operations being run by the machine (section 8 refers)

Multifunction keypad



Key 15 dispenses the dose necessary for the preparation of one single espresso coffee

Key 16 dispenses the dose necessary for the preparation of one single further diluted (i.e. weaker) espresso coffee

Key 17 activates continuous dispensing. Pressing the key for a second time, dispensing is interrupted.

6.2 Avvio macchina

- After having run another examination of the electric and hydraulic system connections, open the hydraulic system inlet tap.
- Position selector switch (11) on first position and wait until the electronic power pack that the machine is equipped with, executes the necessary control runs and activates the pump and electro valve for boiler fill-up

If the boiler is already at full level, the automatic level control will prevent the pump from starting up again

- Via the appropriate level display (5) check that the boiler is at full level and that the pump is on standby.

  Position the empty filter basket into the dispensing group, then press pushbutton and wait for the water to run out of the filter basket spout. Press the pushbutton once again to end the water dispensing cycle.
- Position selector switch (11) onto position 2, the signal light (13) on the side will light up and the heating element will begin the heat-up phase of the water in the boiler.
- Wait for the red signal light (13) to go off, meaning that the ideal pressure in the boiler has been reached.

During machine operations the red signal light will go on and off at irregular intervals, depending on machine use.

- When the red signal light (13) goes off, it means that the heating element is off as well.
- Position the filter basket into the dispensing unit.
- The cup under the dispensing spout
- Press key (15) for the coffee to be dispensed in one single cup. The coffee dispensing cycle will end automatically
- Press key (16) for the dispensing of one further diluted (i.e. weaker) espresso coffee, in one single cup. The coffee dispensing cycle will end automatically
- Press key (17) for the continuous coffee dispensing mode.

7. OPERATION

7.1 How to make coffee

- Detach the filter basket from the dispensing group. To remove the pod, turn the filter basket upside down and knock down on the filter edge area, directly onto the coffee grounds collector tray (taking care not to damage the filter).
- Insert in the filter basket the coffeè pod.
- Fill up the filter with the dose of ground coffee, level the coffee out and press in lightly using the appropriate coffee presser.
- Hook the filter basket up onto the dispensing group firmly enough to ensure optimised tightness.
- Position the cup under the dispensing spout. Start up the coffee dispensing, press on the corresponding coffee size button as required.
- Once coffee dispensing is complete, leave the filter basket in the dispensing until the next dispensing cycle is run.

During the dispensing cycles, beware of the hot machine parts i.e. particularly the coffee dispensing groups, the steam spouts and the hot water dispenser pipes. Placing one's hands under the dispensing group and spouts during machine operation is strictly prohibited.

7.2 Cappuccino frother (Fig.7.1)

Open the dispenser hole by rotating the turn-knob (18) in clockwise direction and insert the suction tube (19) into the milk container (after having shortened it up to the required length).

Open up the steam (7 - Fig.6.1), then open up the air supply by unscrewing the jet needle (20 - Fig.7.1) until the milk starts sputtering. Screw the jet needle back in slowly until the sputtering stops, then unscrew it to open it back up slightly.

The cappuccino frother is now correctly adjusted and will repeat the cycle again and again, until there is no more milk.

To have hotter milk, assemble one of the chokers supplied on issue (21) onto the suction tube so as to reduce the milk flow.

7.2.1 Sterilization and cleaning

Rotate turn-knob (18) in anticlockwise direction to close the dispenser hole then open up the steam supply. This will provide for complete sterilisation.

The complete sterilisation cycle must be run regularly when the milk container is replaced and whenever or if ever the unit does not froth regularly due to partial obstruction of the air intake. It is possible to use the adjuster pin to clean the air intake.

7.3 How to heat up a drink

- Plunge the steam dispenser nozzle directly into the liquid that requires heating.
- Open the tap gradually to enable the steam to exit the spout. This will enable the steam to gradually heat the liquid up to the required temperature.
- Once the temperature has been reached, close the steam tap.

Once done, immediately wipe off the steam dispenser nozzle using a clean, dry cloth.

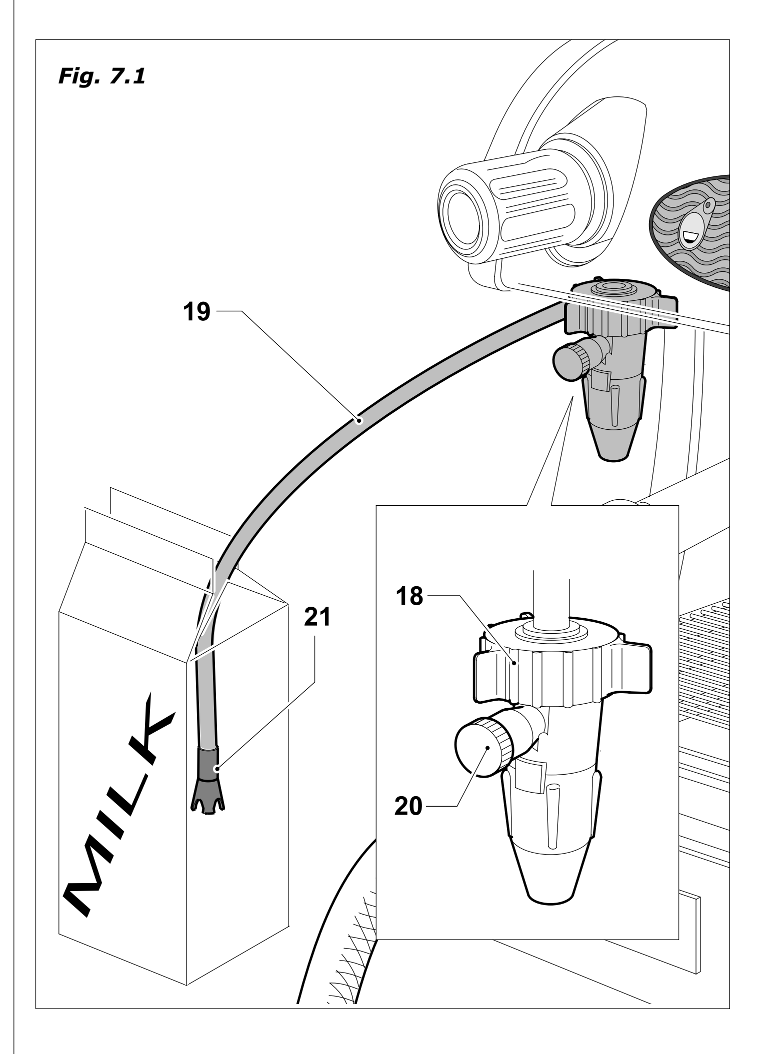
Warning: the nozzle will be very hot. To avoid skin burn hazards, avoid touching it directly whilst cleaning.

7.4 How to make teas and infusions

- Position a container under the hot water dispenser pipe and press the relative pushbutton to start drawing the hot water. Once the required quantity of hot water has been drawn, press the pushbutton again to stop drawing.
- Add the required tea flavour into the hot water.

The use of treated water may cause the tea or infusion to have a darker appearance compared to use of standard water. If normal tea or infusion colouring is preferred, proceed with heating up non-treated water as described under previous section 7.3.

Fig. 7.1



8. DOSAGE ADJUSTMENT AND CALIBRATION (for versions equipped with this function)

8.1 Electronic dosage machine versions

The **E.P. 4600 BIANCHI M** coffee machine is available in automatic coffee dosage versions.
Said dose can be adjusted and customised.

8.1.1 Dosage adjustment

Coffee dose adjustments are carried out by acting on the group keypads:

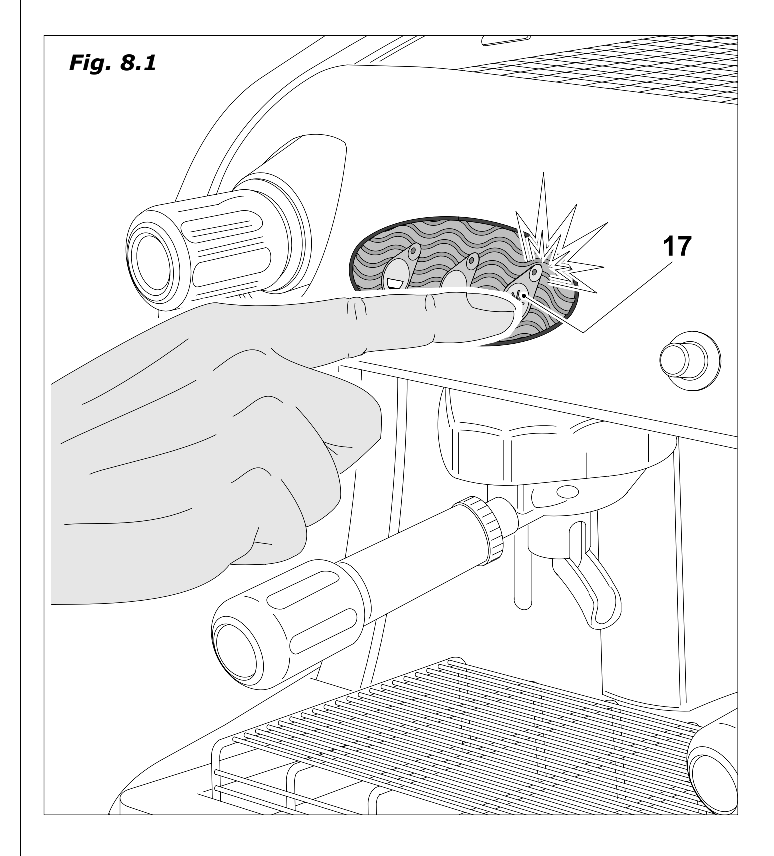
- Arrange the filter basket, as described under the "how to make coffee" section.
- Keep the key (Fig. 8.1 – item 17) pressed in until the relative LED flashes and the versions fitted with a display show up the "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s" message
- The flashing led indicates that the machine is in the programming phase. Once 30 seconds have gone by the machine will automatically revert to operation mode.
- Whilst the LED is flashing, press the key relative to the dosage that must be programmed, to start dispensing.
- During the dispensing cycle, the LED corresponding to the selected program key will stay on, as will the LED on key (17). The versions fitted with a display will show up the "PROGRAMMING" message followed by the type of coffee being adjusted (espresso or "long" diluted (i.e. weaker).
- Wait for the cup dose to reach the required quantity, then press the key again to stop the dispensing cycle.
- The adjusted quantity is stored by the electronic power pack.
- repeat the operation on the remaining keys. The LEDS relative to keys that have already been programmed will stay OFF.

For dose adjustments on machines with two or three dispensing groups, start the adjustment operations from the keyboard that is first to the left on the machine frontlet.

The electronic power pack will automatically store and apply the adjustments to the other machine keypads.

If adjustment of the groups relative to the second and/or third keyboard is also required, start the procedure all over again from the beginning.

Fig. 8.1



9. MAINTENANCE

Unless otherwise specified, all maintenance operations must be carried out when the machine is totally powered down to OFF, it has cooled down and the mains socket is unplugged. Use of metal, abrasive tools and solvents is not recommended for machine cleaning operations:

they could all cause damages.

Where indicated, use specific detergents for coffee machines that are available on sale in the specialised technical service centres.

9.1 Daily maintenance

For cleaning operations use cloths or sponges that will not release fibres or threads.

· Clean the bodywork accurately and, on the stainless stele parts, rub in the direction of the satin finish.

· Clean the steam and the hot water dispenser pipes. Check to see that the spout diffuser nozzles are not clogged or partially clogged with crusts and residues. If a crust removal operation is necessary, be very careful not to deform or damage the relative sprayer.

· Remove the filter baskets from the machine then remove the filters and proceed with removing any coffee encrustations. To remove grease deposits rinse out the filters and filter baskets using hot water.

9.2 Weekly maintenance

9.2.1 Cleaning the dispensing groups (Fig.9.1)

This operation must be conducted whilst the machine is operative and under pressure.

· Place the blind filter on issue with the machine into the filter basket. Add in a spoon of specific coffee machine detergent, then reassemble the filter basket back into the group to be cleaned.

· Activate the coffee dispensing start command on the group for about 30 seconds.

In the Automatic version, once the filter basket is assembled back on again, press keyboard keys 15 and 17 simultaneously. The machine will automatically run five wash cycles.

· Start up and stop the dispensing cycles for the number of times required, until clean, clear water flows out of the group discharge.

· Remove the filter basket, remove the blind filter and insert a normal filter. Reassemble the filter basket back on and activate the dispensing cycle for as many times as required to ensure sufficient rinsing.

· Make a coffee to eliminate any possible unpleasant tastes.

9.2.2 Cleaning the filters

· Prepare a cleaning solution using hot boiling water plus a packet of the specific coffee machine powder detergent, in a container that is not in aluminium or iron.

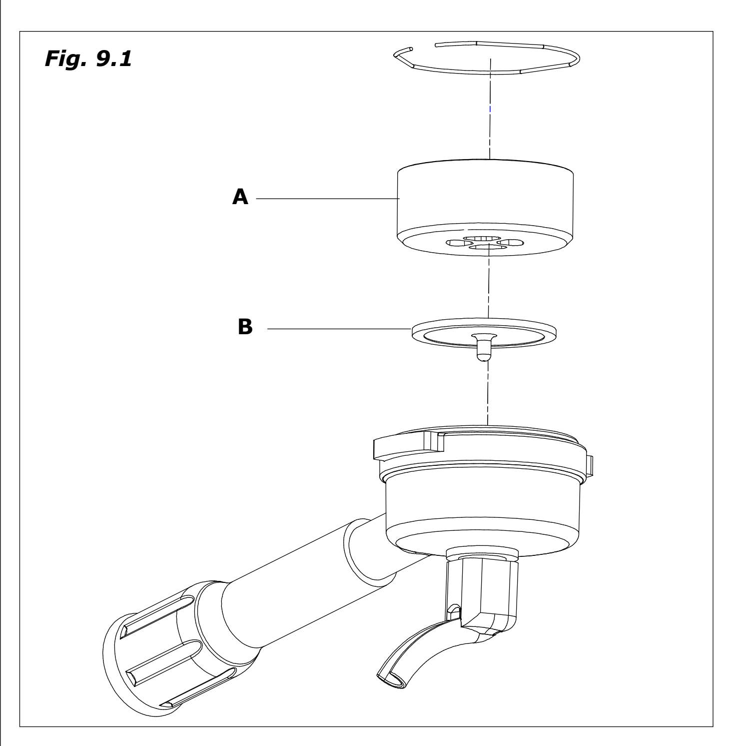
· Remove the adaptors and soak them together with the filter baskets in said solution for at elast 20 minutes (if possible, all-night soaking is preferable).

· remove the adaptors and the filter baskets from the detergent solution and rinse them thoroughly under plenty of running water.

9.2.3 Cleaning the collection tray (Fig.9.2)

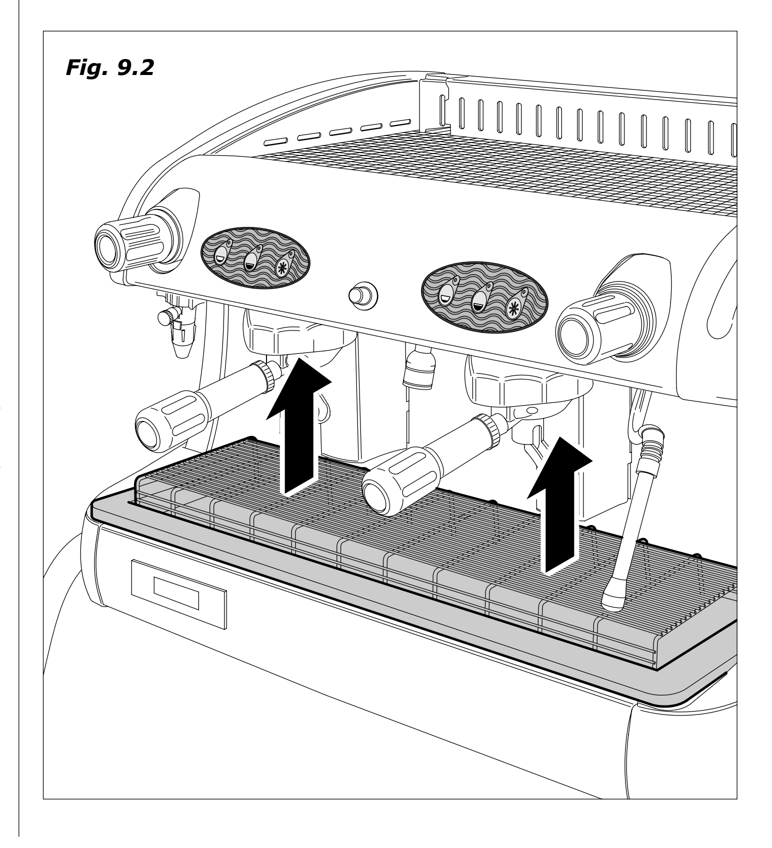
· Remove the cup carrier grid from the tray and clean if necessary.

· Remove the discharge tray and clean it to remove any possible encrustations and/or coffee grounds residues.



A = *1 dose adaptor*

B = *Blind membrane filter*



9.3 Periodic maintenance tasks

9.3.1 Water replacement and total emptying out of the boiler

This operation must be conducted by the technical service personnel.

- Power the machine down to OFF and wait until there is no more pressure inside the boiler (i.e. the pressure gauge must be on "0")
- Remove the safety valve by unscrewing it at the base using an adjustable spanner (size 21).
- Use a pump to suck up all the water in the boiler.
- Reassemble the safety valve back on again.
- Proceed with filling the boiler back up again.

9.3.2 Regeneration of the water treatment units

For the regeneration of the water treatment units, please consult the relative user's manual and follow the instructions therein.

10. PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

10.1 Putting the machine out of service temporarily

- Carry out all the cleaning and maintenance operations.
- Disconnect and wrap up the power supply cable.
- Disconnect the water supply tube.
- Cover the machine and store it in a dry place, not exposed to bad weather and with exclusive access.

For the conduction of the machine disconnection operations from the utility supply mains, please contact qualified personnel.

10.2 Putting the machine out of service definitely

- Disconnect and wrap up the power supply cable.
- Disconnect the water supply tube.
- Cut off the supply cable, pack up the machine and deliver it to personnel in charge of specifically certified waste recycling or used machinery collection centres.

11. TROUBLE SHOOTING

The following are inspection operations that can be carried out by the operator with the machine powered down and unplugged from the power mains. For any other type of anomaly or non-specified machine inconveniency, unplug the machine from the power mains, do not proceed with direct attempts at repairing the machine and immediately contact qualified and authorised sales service network personnel.

1) The machine will not start up:	*- Check to ensure that the power mains plug has been plugged in correctly* *- Check to censure that the differential, magneto-thermal and main switches are all correctly engaged* *- Check the condition of the power supply cable and mains plug. If they are damaged, please contact qualified and authorised personnel for replacement.*
2) Water found under the machine	*- Check to censure that the tray discharge is not obstructed.*
3) Slow dispensing speed	*- Check filter and spout/sprayer conditions to make sure they are clean.*
4) Irregular steam supply	*- Check to censure that the spout nozzles are not obstructed.*

DECLARATION DE CONFORMITE

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) - Italy

déclare sous sa responsabilité que la famille du machine à café modèle:

E.P. 4600 BIANCHI M

est conforme aux Caractéristiques de Base concernant la Sécurité selon les Directives:

1) **73/23 CEE Basse Tension ⇒ 93/68/CEE -BT-**
2) **89/336/CEE Compatibilité Electromagnétique ⇒ 91/263/CEE ⇒ 92/31/CEE ⇒ ⇒ 93/68/CEE ⇒ 2004/108/CEE -EMC-**
3) **REG. (CE) 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.**
   REG. (CE) 1895/2005 relatif à l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires
   DIR. 2002/72 CE relative aux matériaux et aux objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

1) **BASSE TENSION (Sécurité Electrique BT):**

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11	(Norme générale de sécurité électrique)
EN 60335-2-75: 2004+ A1	(Normes spéciales pour distributeurs commerciaux et appareils automatiques pour la vente)
EN ISO 11201 + EN ISO 3744	Mesure du bruit acoustique Niveau de puissance sonore : LpA < 70 dB(A)

2) **COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE (EMC)**
EN 55014-1:2000+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2: 2000+A2
EN 61000-3-3:1995+A1+A2

EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

EN 50366:2003 +A1 Mesure du champ électromagnétiques autour du distributeur

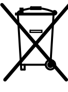
3) **APTITUDE DES MATÉRIAUX EMPLOYÉS, AU CONTACT AVEC DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES**
Essais d' "Aptitude au contact avec des substances alimentaires" comme prévu par la législation italienne D.M. 21-03-1973 et amendements suivants ⇒ Décret 4 Mai 2006 nr. 227, et par les transpositions des Directives Européennes:82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 et Reg. CE n. 1895/2005.

L'ADMINISTRATEUR DELEGUE
Omero De Martin

Zingonia di Verdellino (BG), Janvier 2008

INFORMATION AUX UTILISATEURS

Aux termes du Décret-Loi 25 Septembre 2007, n°185 et de l'art. 13 du Décret-Loi 25 Juillet 2005, n°151 "Application des Directives **2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE**, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, aussi bien que l'écoulement des déchets".



Le symbole barré du récipient pour les déchets indiqué sur l'appareil signifie que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets.

Par conséquent l'utilisateur devra déposer l'appareil à la fin de sa vie utile auprès des déchetteries autorisées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien rendre l'appareil au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.

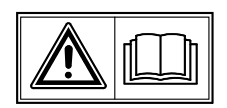
Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement respecteux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effect négatif sur l'environnement aussi bien que sur la santé en facilitant aussi le recyclage des composants de l'appareil même.

Tout écoulement non autorisé du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives aux termes du Décret-Loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du Décret-Loi n° 22/1997).

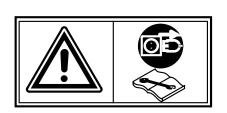
AVANT D’UTILISER LA MACHINE, LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE PERMETTANT UN EMPLOI CORRECT ET PLEINEMENT CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DE SECURITE.



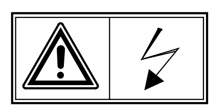
ATTENTION! Prescriptions de sécurité importantes!



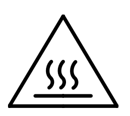
LIRE attentivement la notice d’instruction et d’emploi avant la mise en marche!



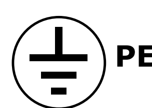
Avant toute opération d’entretien couper l’alimentation électrique



ATTENTION: machine sous tension!



ATTENTION: parties en contact chaudes!



Indication de mise à la terre

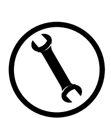


AVERTISSEMENT IMPORTANT



OPÉRATEUR

Est défini opérateur la personne chargée de l’utilisation de la machine et de la recharge du café.
L’opérateur doit de plus procéder au nettoyage de la machine.
En cas de panne, l’opérateur est tenu d’appeler le technicien installateur.



TECHNICIEN INSTALLATEUR

Est défini comme technicien installateur, la personne chargée de l’installation du machine à café, de la mise en route et de la programmation des fonctions.
Toute opération de tarage est de la compétence exclusive de l’installateur qui, de plus, est dépositaire du mot de passe d’accès à la programmation.

TABLE DES MATIÈRES

1.0 NTRODUCTION



1.1 Instructions pour l'opérateur

Cette machine à café a été conçue et construite dans le plein respect des réglementations en vigueur concernant la sécurité et s'avère être sûre pour les personnes qui suivent les consignes et les instructions indiquées dans ce manuel.

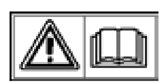
L'utilisateur ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.

Diverses opérations de manutention (à effectuer uniquement par des techniciens spécialisés et indiquées, dans ce manuel, par un pictogramme spécifique) demandent un enlèvement délibéré des tôles de protection de la machine à café.

Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien installateur et l'opérateur chargé de l'entretien courant peut également, uniquement sur autorisation spéciale, avoir accès à des opérations spécifiques.

La connaissance et le respect absolu d'un point de vue technique des avertissements de sécurité et de danger contenus dans ce manuel, constituent la présomption d'exécution, dans des conditions de risques minimums, de l'installation, mise en service et conditions de manutention de la machine à café.

1.2 Avertissements generaux



La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct de la máquina de café.

Les utilisations de personnes non compétentes seront consenties uniquement après formation de celles-ci.

Ces personnes devront avoir eu connaissance des mécanismes de fonctionnement de la máquina de café et ceci en fonction de leurs capacités.

- Il est sous la responsabilité de l'acheteur de s'assurer que ces personnes soient formées ou aient pris connaissance de toutes les informations et précisions présentes dans ce manuel et les prescriptions indiquées dans la documentation technique

  Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur la máquina de café doivent être parfaitement conscients des risques potentiels qui subsistent toutefois lors des interventions sur la machine.
- Ce manuel est partie intégrante de la machine à café et comme tel il doit toujours rester à proximité de la machine, pour permettre des consultations ultérieures par les différents opérateurs, jusqu'au démantèlement et/ou la destruction de celle-ci.
- En cas de perte ou détérioration du présent manuel, il est possible de recevoir une copie de celui-ci en la demandant auprès du fabricant en signalant les données reportées sur la plaque matricule de la máquina de café.
- Les modifications à la machine non convenues au préalable avec le constructeur et effectuées par le technicien installateur et/ou l'exploitant, doivent être considérées sous la totale responsabilité de l'exécutant.
- Le technicien décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.
- Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché de la máquina de café, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées à la máquina de café par la suite n'obligeraient en aucun cas le constructeur, à intervenir sur la máquina de café précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.
- Le constructeur, se réserve le droit de modifier à tout moment et de faire une mise à jour des manuels présents sur le marché en envoyant à ses clients des feuilles de mise à jour qui doivent être conservées dans le présent catalogue.

Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel;

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages causés à des personnes ou des choses en conséquence de la non observation des instructions suivantes pendant la phase d'installation et d'utilisation de la machine à café:

- La machine doit être située uniquement dans des lieux où son utilisation est réservée à du personnel formé.
- Les éléments de l'emballage (sachets, polystyrène expansé, clous cartons etc.). ne doivent pas être laissés à la portée d'enfants car sources potentielles de danger.
- Avant de brancher la machine s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau d'alimentation. Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.
- En cas d'incertitude faire contrôler par du personnel qualifié l'installation d'alimentation électrique qui doit répondre aux conditions requises fixées par les réglementations en vigueur, parmi lesquelles:
  - Mise à la terre
  - Section des conducteurs suffisante à la puissance d'absorption
  - Dispositif de sectionnement adapté à la catégorie de surtension 3
- Contrôler que la tension de ligne n'a pas un écart supérieur à 6%;
- Contrôler que la pression es t comprise entre 0,5 et 5 bars;
- La machine n'est pas adaptée à l'installation dans des locaux tels que cuisines industrielles, civiles et dans des pièces proches de celles-ci.
- La machine n'est pas adaptée pour être installée à l'extérieur ou dans des endroits sujets à des pulvérisations ou des jets d'eau.
- Placer la machine sur un plan étanche (laminé, acier, céramique, etc.), éloignée de sources de chaleur (fours, fourneaux, cheminées, etc.) et dans des pièces où la température ne descend pas sous les 5°C.
- Placer la machine sur un plan d'appui de façon à ce que l'élément de chauffe des tasses se trouve à une hauteur de terre supérieure à 150 cm.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries ou la placer dans des pièces à l'humidité élevée.
- Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation, en particulier ne pas couvrir avec des chiffons ou autre l'élément de chauffe des tasses.
- La machine emballée doit être stockée dans des pièces sèches avec des températures non inférieures à 5°C. Les colis peuvent être empilés jusqu'à un maximum de trois du même modèle. Éviter de mettre sur l'emballage des colis lourds d'autre nature.
- Pour garantir son emploi normal, l'appareil doit être installé dans des lieux où la température ambiante est comprise entre une température minimum de +5°C et une température maximum de +50°C et où l'humidité relative absolue ne dépasse pas les 75%.
- Ne pas placer l'appareil près d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm.
- Il est absolument interdit de retirer les protections mécaniques, thermiques et/ou électriques.
- En cas d'urgence, comme un début d'incendie, un bruit anomale, une surchauffe etc., intervenir sans tarder et débrancher l'alimentation électrique de réseau, fermer les robinets d'eau et où prévu les robinets de gaz.
- Au cas où la machine, pendant le transport, transiterait dans des pièces aux températures proches ou inférieures à 0°, le technicien devra effectuer la vidange du circuit hydraulique.

  La machine est livrée par le producteur sans eau dans le circuit interne.
- Utiliser uniquement les accessoires et pièces de rechange autorisés par le producteur; seule garantie de fonctionnement sûr sans inconvénients.
- Les machines à café ont été conçues et construites pour la préparation du café expresso et autres boissons chaudes. Toute autre utilisation est à considérer impropre et dangereuse.
- Les machines sont destinées à un usage exclusivement alimentaire, c'est pourquoi il est interdit d'employer des liquides ou des matières d'un autre genre qui pourraient créer des dangers et/ou polluer les distributeurs.

En aucun cas le constructeur, n'est tenu d'indemniser d'éventuels dommages dus à des interruptions forcées des distributeurs de la machine à cause de pannes.

L'utilisateur ne doit pas:

- entrer en contact avec les zones chaudes et de distribution de la machine
- Poser de récipients de liquides sur la machine
- Intervenir dans des opérations d'entretien ou de transport avec la ligne insérée et la machine chaude
- Laver la machine avec des jets d'eau directs ou en pression
- Plonger partiellement ou entièrement la machine dans l'eau
- Utiliser la machine si la câble d'alimentation électrique apparaît endommagé
- Toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- Utiliser la machine si il y a des mineurs dans les environs immédiats
- Laisser utiliser la machine par des personnes non capables ou mineurs
- Obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation de la chaleur avec des chiffons ou autre
- Utiliser la machine si elle s'avère mouillée ou humide dans les zones non concernées par la distribution

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux choses dus à une utilisation impropre, erronée ou déraisonnable et à l'utilisation des machines par des opérateurs non professionnels.

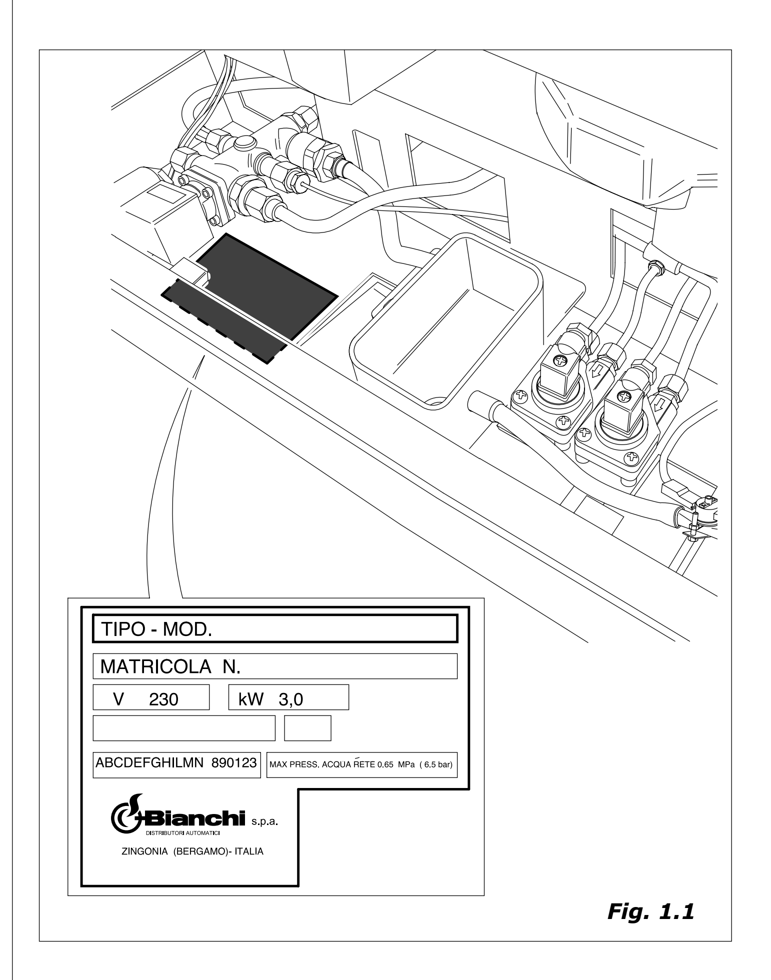


Fig. 1.1

2. DESCRIPTION MACHINES

La machine **E.P. 4600 BIANCHI M** a été conçue et construite pour la préparation du café expresso et autres boissons chaudes. Toute autre utilisation est à considérer impropre et dangereuse.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux choses consécutifs à une utilisation impropre, erronée ou déraisonnable de la machine.

L'utilisateur doit toujours s'en tenir aux indications d'utilisation et d'entretien indiquées dans le présent manuel. En cas de doute ou d'anomalie de fonctionnement, arrêter la machine, s'abstenir d'effectuer des réparations ou des interventions directes et s'adresser au service d'assistance.

La machine à café **E.P. 4600 BIANCHI M** est disponible dans la version équipée avec les groupes de distribution de café contrôlés électroniquement, où le dosage en tasse est programmable.

Le groupe distributeur thermostabilisé garantit la meilleure exploitation des parties nobles du café; le rétablissement du niveau optimal de l'eau dans la chaudière est garanti par un dispositif électronique. La distribution de l'eau et de la vapeur se fait au moyen de trois 3 diffuseurs multidirectionnels à haut rendement (version 2 diffuseurs sur demande) qui permettent la préparation de cappuccinos et autres boissons chaudes.

Ces solutions techniques permettent d'éliminer tout gaspillage d'énergie et de préserver la machine de chocs thermiques préjudiciables.

L'eau, prélevée directement du réseau hydrique, est pressurisée au moyen d'une pompe volumétrique ne nécessitant pas d'entretien, tandis que le chauffage est réalisé par échange thermique conducteur en chaudière.

En actionnant les commandes spéciales sur le devant de la machine l'eau réchauffée et pressurisée de façon idéale est envoyée aux distributeurs.

La structure portante de la machine est réalisée en acier et à celle-ci sont fixés les éléments mécaniques et électriques.

La carrosserie de la machine est réalisée en acier inox et Baiedur et garantit la protection nécessaire en même temps qu'un design unique.

3.0 DONNÉES TECHNIQUES

3.1 Dimensions et poids

DIMENSIONS ET POIDS	
Longueur [mm]	700
Profondeur [mm]	540
Hauteur [mm]	500
Poids [Kg]	70
Capacité chaudière [l]	12
EMBALLAGE	
Volume [cm^3]	340
Dimensions LxPxA [mm]	620x830x660
Poids net [Kg]	74
Tension d'alimentation	230V/400V
Fréquence alimentation	50Hz/60Hz
Puissance absorbée	3,22/3,22 kW
Pression nominale chaudières vapeurs	1,4 bar
Pression nominale échangeurs	12 bar

3.2 Équipement des machines

Porte-filtre 1 dose	N°2
Lance à vapeur	N°1
Filtre borgne	N°2
Tuyau chargement 1.7 m	N°1
Tuyau vidange 1.5 m	N°1
Manuel d'instructions	N°1
Schémas électriques	N°1

3.3 Protections mécaniques

- Panneaux munis de protection pour les parties exposées à la chaleur et le générateur de vapeur et d'eau chaude
- Plan de travail avec grille et bac de récolte des liquides
- Vanne d'expansion sur l'installation hydraulique et vanne de sécurité en chaudière
- Vanne d'arrêt sur l'installation hydraulique afin d'éviter les reflux dans le réseau d'alimentation.

3.4 Protections électriques

- Commandes clavier à basse tension
- Protection thermique sur le moteur pompe
- Protection thermique sur les résistances

3.5 Bruit acoustique

Le niveau de pression sonore sur le poste de travail ne dépasse normalement pas les 70 db (A).

3.6 Vibrations

Les machines sont équipées avec des pieds antivibrations.
Dans des conditions normales de travail aucunes vibrations dommageables ne sont créées pour l'opérateur et l'environnement.

3.7 Spécifications fonctionnelles et composition de la machine

La machine **E.P. 4600 BIANCHI M** existe dans la configuration suivante:

· 1 lance à vapeur

· 1 Cappuccinatore

· 1 lance centrale de prise d'eau chaude

· 1 lance à vapeur en dotation

4. TRANSPORT

4.1 Emballage

La machine est livrée dans un colis unique avec emballage en carton et intercalaires de protection internes en polystyrène expansé.
Sur l'emballage sont indiqués les symboles conventionnels à observer pendant la manutention et le stockage du colis.
Effectuer le transport en gardant toujours le colis en position verticale, ne pas le retourner ou le charger sur un côté, procéder avec soin en évitant les chocs et les expositions aux intempéries.

4.2 Contrôle à la livraison

Au moment de la livraison contrôler que la machine reçue correspond à celle décrite dans les documents d'accompagnement, y compris les éventuels accessoires.
Contrôler qu'elle n'a pas subi de dommage pendant le transport et si c'était le cas, avertir sans tarder l'expéditeur et notre service clients.
Les éléments d'emballage ne doivent pas être à la portée d'enfants car sources potentielles de danger.

Ne pas disperser dans l'environnement les éléments d'emballage, mais les éliminer en les confiant aux organes chargés de ces activités.

5. INSTALLATION

Les machines sont dotées de pieds réglables en hauteur, s'assurer que ce réglage soit identique pour les 4 pieds.

Le plan d'appui doit bien être de niveau, sec, robuste, stable et à une hauteur de terre d'au moins 110 cm.

Pour un fonctionnement correct de la machine des ancrages au plan d'appui et des dispositifs destinés à limiter les vibrations ne sont pas nécessaires.

Il est conseillé de laisser des espaces libres autour de la machine pour faciliter l'utilisation et les opérations d'entretien.

Ne pas effectuer l'installation au cas où la machine serait mouillée ou humide, jusqu'à ce qu'on ait la certitude de son séchage complet. Il est quoi qu'il en soit nécessaire de faire effectuer un contrôle préventif par le service d'assistance pour vérifier d'éventuels dommages subis par les composants électriques.

Prévoir à proximité de la machine une zone destinée au moulin-doseur.

Au cas où les machines seraient dotées d'adoucisseur il doit être raccordé par l'installateur selon les normes en vigueur.

En cas de montage d'adoucisseurs différents de ceux dédiées à la machine, se référer à la documentation du produit choisi.

Faire préparer par l'installateur un tiroir à marc.

5.1 Raccordements à préparer par le client

Les opérations de raccordement doivent être effectuées par du personnel qualifié et dans le respect des règles fédérales, nationales ou locales.

5.1.1 Alimentation électrique

La machine est fournie prête pour le raccordement au réseau électrique selon les spécificités demandées au moment de l'achat.

Avant de brancher la machine s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau d'alimentation. Le câble d'alimentation électrique, qui doit être intègre et non endommagé, doit être directement relié à la connexion précédemment préparée selon les normes en vigueur. L'installation de mise à la terre et de protection contre les décharges atmosphériques doit obligatoirement être réalisée comme prescrit par les normes. Utiliser pour le réseau d'alimentation un câble aux normes avec conducteur de protection (câble à terre).

Pour l'alimentation triphasée utiliser une prise à 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre).

Pour l'alimentation monophasée utiliser une prise à 3 conducteurs (phase + neutre + terre).

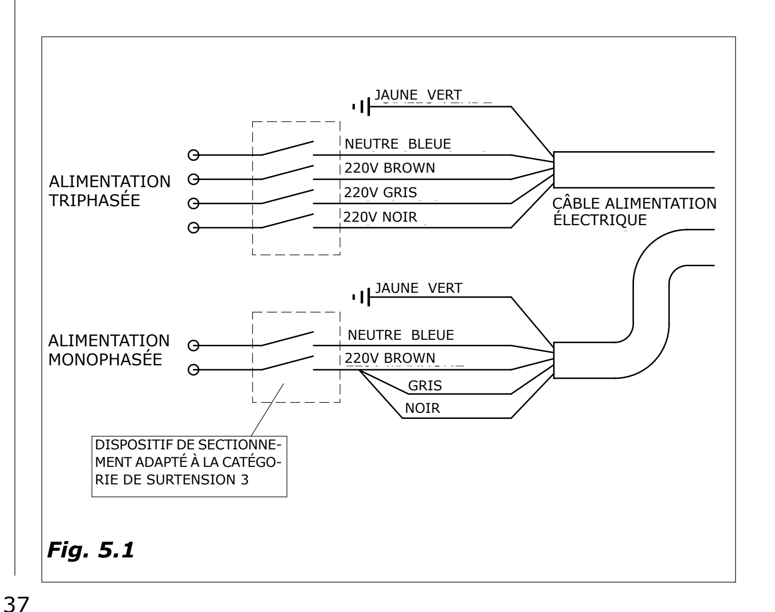


Fig. 5.1

Dans les deux cas disposer en amont du câble d'alimentation un interrupteur différentiel, muni de déclencheurs magnétiques compatibles avec les données indiquées sur la plaque de la machine. Les contacts doivent avoir une ouverture égale ou supérieure à 3mm.
On rappelle que chaque machine doit être dotée de ses propres sécurités.
Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique ou de toute façon par du personnel qualifié, de façon à prévenir tout risque.

5.1.2 Alimentation hydrique (Fig.5.2 et Fig. 5.3)

Les raccordements doivent être disposés à proximité de la machine:

· Tuyau d'évacuation de récipient de récolte liquides

· Tuyau d'alimentation de l'eau

5.2 Placement de la machine

· Placer le corps de la machine sur le plan horizontal prédisposé en en soignant la mise à niveau au moyen des pieds réglables, s'assurer que la machine n'a pas une inclinaison supérieure à 2°.

Avant d'effectuer le raccordement, effectuer un lavage soigneux des tuyaux hydriques de réseau:

· Ouvrir complètement le robinet de l'eau de réseau et faire couler pendant quelques minutes
· Procéder à la connexion hydrique d'évacuation et de chargement de l'eau
· Raccorder la machine au réseau de distribution électrique

Effectuer un lavage soigneux de toute la tuyauterie hydrique de la machine:

· Ouvrir complètement le robinet d'alimentation du réseau hydrique
· Actionner l'interrupteur général et attendre que la chaudière se remplisse jusqu'au niveau programmé
· Actionner l'interrupteur général pour donner le départ au chauffage de l'eau dans la chaudière
· Actionner chaque groupe de façon à faire sortir de l'eau pendant environ une minute, répéter l'opération deux fois.
  Attendre que la machine soit sous pression (environ 40 minutes)
· Distribuer de la vapeur par les tuyaus spéciaux pendant environ une minute
· Distribuer de l'eau chaude par le tuyau spécial de prélèvement de l'eau pendant au moins une minute, répéter l'opération deux fois
· Éteindre les interrupteurs

Afin d'obtenir un fonctionnement optimal de la machine nous conseillons l'utilisation d'un épurateur/détartreur à insérer avant l'entrée de l'eau dans la machine.

Quand la machine n'effectue pas de distributions pendant plus de 24 heures, avant de commencer le travail procéder à un lavage des éléments internes, en répétant les opérations décrites plus haut.

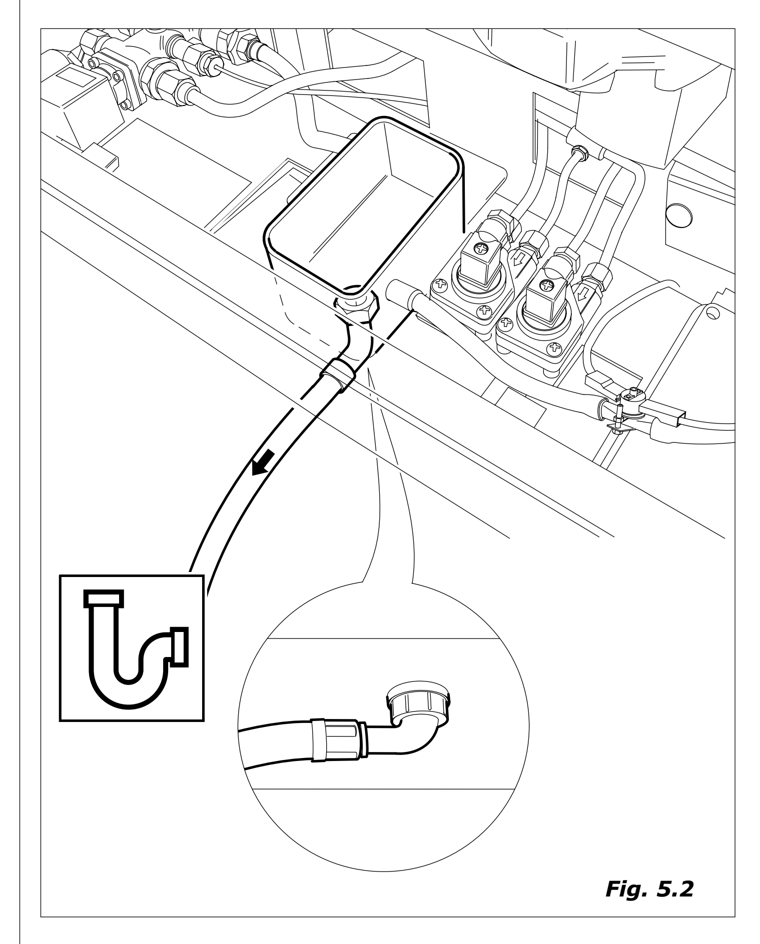


Fig. 5.2

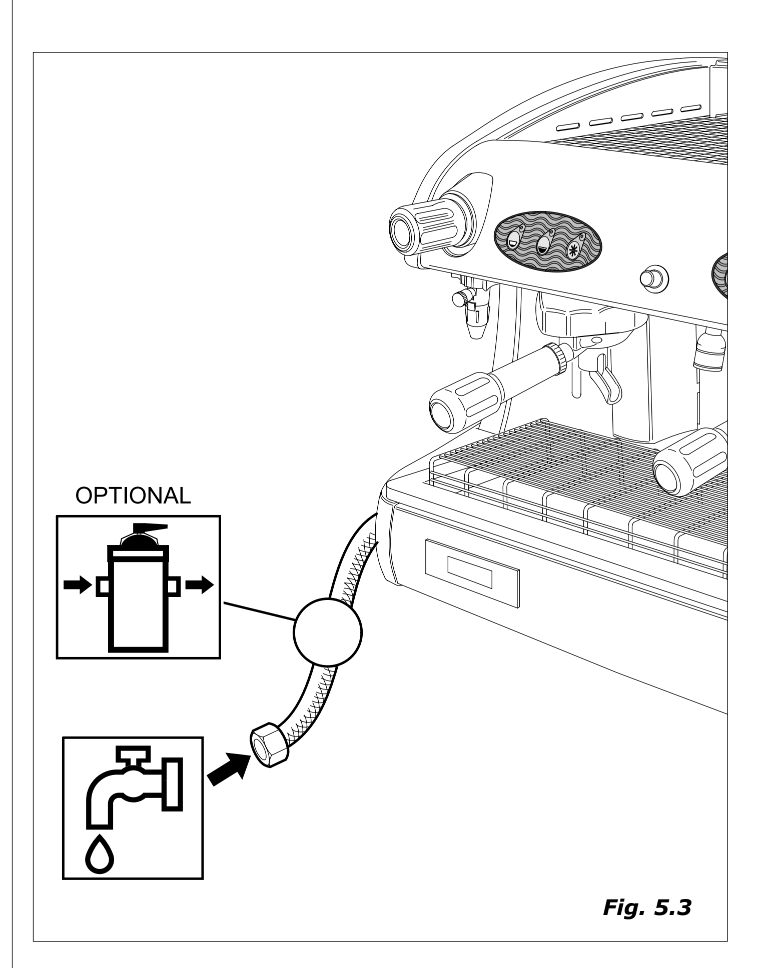


Fig. 5.3

6. MISE EN SERVICE

6.1 Commandes et Outils de contrôle

Fig. 6.1

1. Manomètre pression chaudière
2. Manomètre pression pompe
3. Afficheur
4. Panneau de commande
5. Viseur niveau
6. Poussoir chargement eau manuel
7. Poignée prélèvement vapeur
8. Poussoir prélèvement de l'eau
9. Tuyau prélèvement de l'eau
10. Tuyau prélèvement vapeur
11. Sélecteur
12. Cappuccinatore
13. Voyant résistance
14. Tuyau de raccordement au réseau d'eau

Fonctions:

Le manomètre (1) avec échelle 0 2.5 bar indique la pression dans la chaudière :

- Quand l'indicateur se trouve dans l'intervalle compris entre 0 et 0.8 bar avec le fond de la bague de couleur bleue, la machine est en phase de chauffage et la distribution de café est donc déconseillée.
- L'intervalle compris entre 0.8 et 1.6 bar indique que la pression et la température à l'intérieur de la chaudière sont à régime normal; la machine est dans les conditions idéales pour la préparation du café.

Si la pression indiquée par le manomètre (1) dépasse la valeur de 1.6 bar, un dispositif d'arrêt automatique (Clixon - Fig. 6.2) éteint la machine.

Le manomètre (2) avec échelle 0-15 bars indique la pression de la pompe uniquement et quand elle est en fonction.

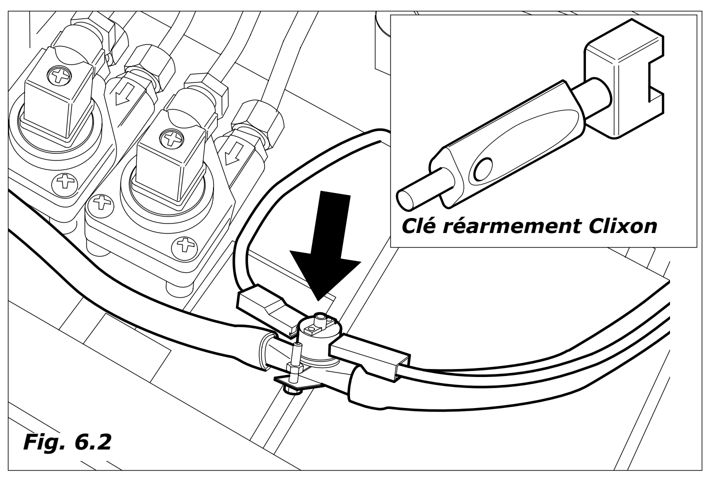


Fig. 6.2

Viseur (5) indique le niveau de l'eau dans la chaudière:

La machine* E.P. 4600 BIANCHI M *est dotées d'un dispositif qui maintient automatiquement constant le niveau de l'eau dans la chaudière en agissant sur la pompe et sur l'électrovanne. Si le niveau ne devait pas s'avérer visible éteindre la machine et s'adresser au réseau d'assistance.

Afficheur (3)

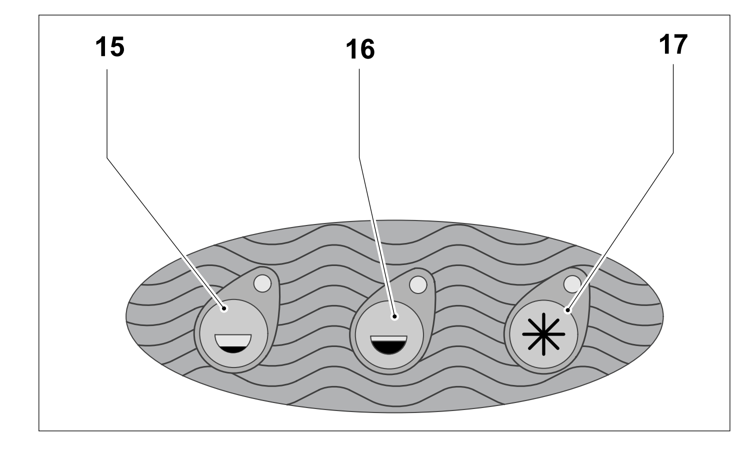
L'afficheur multifonction dont est doté la machine fournit des indications utiles à l'utilisateur selon l'état de fonctionnement de la machine:

· À l'allumage de la machine et pendant l'éventuel remplissage de la chaudière l'afficheur affiche l'inscription "remplissage chaudière"

· Pendant l'état de stand-by l'afficheur affiche l'inscription "sélectionner la boisson" suivant d'une inscription personnalisable

· Pendant la phase de programmation du dosage l'afficheur affiche les opérations qui sont en train de s'effectuer (voir chap.8)

Clavier multifonction



Touche 15 active la distribution nécessaire à la préparation d'un seul café expresso

Touche 16 active la distribution nécessaire à la préparation d'un seul café long

Touche 17 active la distribution continue, en enfonçant la touche une seconde fois la distribution est interrompue

6.2 Mise en marche de la machine

· Après avoir effectué un dernier contrôle des connexions électriques et hydriques ouvrir le robinet d'arrivée du réseau hydrique.

· Placer le sélecteur (11) sur la première position et attendre que l'unité de contrôle électronique, dont la machine est dotée, effectue les contrôles et active la pompe et l'électrovanne pour le remplissage de la chaudière

Au cas où la chaudière est déjà à niveau le contrôle automatique interdit le fonctionnement de la pompe

· Vérifier, au moyen du viseur spécial (5), que la chaudière est au niveau et que la pompe est en stand-by.

Placer le porte-filtre vide dans le groupe de distribution enfoncer une touche sur le clavier de la machine, attendre que l'eau s'écoule du bec verseur de distribution puis presser de nouveau la touche pour terminer la distribution de l'eau.

· Placer le sélecteur (11) sur la position 2, le voyant lumineux (13) placé à côté s'allume et le chauffage de l'eau présente dans la chaudière débute au moyen de la résistance.

· Attendre l'extinction du voyant lumineux rouge (13) signal de l'atteinte de la pression idéale dans la chaudière.

Pendant le fonctionnement de la machine le voyant lumineux s'allume et s'éteint à intervalles variables suivant l'utilisation de la machine.

· L'extinction du voyant (13) indique que la résistance est éteinte.

· Placer le porte-filtre dans le groupe de distribution

· Placer la tasse sous le bec verseur de distribution

· Appuyer sur la touche (15) pour obtenir le café expresso en tasse simple. La distribution s'interrompra de façon automatique

· Appuyer sur la touche (16) pour obtenir le café long en tasse simple. La distribution s'interrompra de façon automatique

· Appuyer sur la touche (17) pour obtenir la distribution en continu.

7. UTILISATION

7.1 Comment se prépare le café

- Décrocher le porte-filtre du groupe de distribution, le battre tourné vers le bas sur le tiroir à marcs de la partie périphérique au filtre afin de détacher la dosette.
- Insérer dans le porte-filtre la dosette de café.
- Accrocher le porte-filtre au groupe de façon à obtenir une bonne étanchéité
- Placer les tasse sous le bec verseurs de distribution, mettre en marche le débit en appuyant sur le bouton prévu à cet effet.
- Une fois achevée la distribution du café, laisser le porte-filtre inséré dans le groupe jusqu'à la distribution suivante.

Pendant les distributions, faire attention aux parties chaudes de la machine et particulièrement aux groupes de distribution café, aux tuyaux vapeur et prélèvement eau chaude. Absolument ne pas mettre les mains sous les groupes et les tuyaux pendant le fonctionnement.

7.2 Cappuccinatore (Fig. 7.1)

Ouvrir l'orifice de débit en tournant la poignée (18) dans le sens horaire et introduire le tube de pompage (19) dans le récipient du lait (après l'avoir raccourci à la longueur voulue).

Ouvrir l'amenée de vapeur (7 - Fig.6.1), puis ouvrir l'amenée d'air en dévissant le pointeau conique (20 - Fig.7.1) jusqu'à ce que le lait commence à éclabousser, revisser lentement le pointeau conique jusqu'à ce que les éclaboussures cessent et le dévisser un tout petit peu.

Le cappuccinatore est ainsi réglé correctement et exécutera un cycle après l'autre jusqu'à épuisement du lait.

Pour avoir du lait plus chaud, installer un des étrangleurs fournis (21) sur le tube de pompage afin de réduire le débit de lait.

7.2.1 Stérilisation et nettoyage

Tourner la poignée (18) dans le sens antihoraire pour fermer l'orifice de débit, ouvrir le débit de vapeur et effectuer une stérilisation complète.

La stérilisation complète doit être effectuée régulièrement à chaque changement de récipient de lait et si la mousse ne se forme pas correctement à cause d'une obstruction partielle de la prise d'air. Il est possible de se servir du pointeau régulateur pour nettoyer la prise d'air.

7.3 Comment se réchauffe une boisson

- plonger le tuyau vapeur dans le liquide à réchauffer
- Ouvrir graduellement le robinet permettant la sortie de la vapeur qui en se libérant dans le liquide le réchauffera jusqu'à la température nécessaire.
- Fermer le robinet vapeur à l'atteinte de la température nécessaire

Dès l'opération effectuée, nettoyer le tuyau avec une éponge ou avec un chiffon propre.

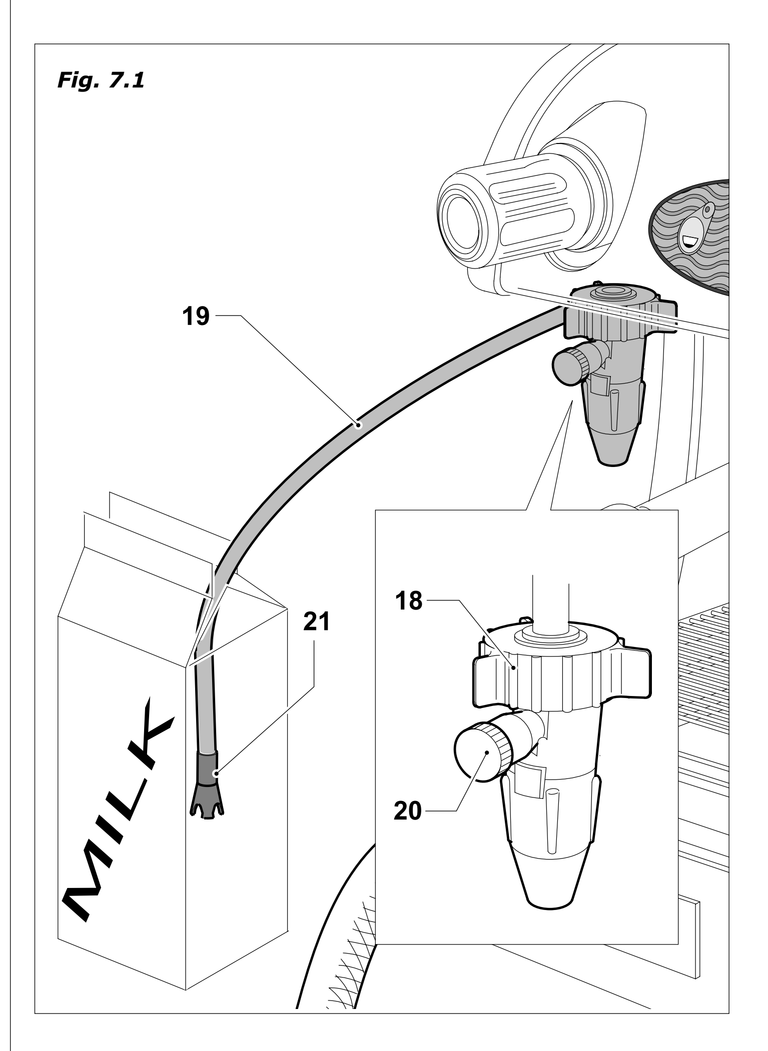
Attention le tuyau sera chaud: éviter tout contact direct, il y a danger de brûlures.

7.4 Comment se prépare une infusion

- Placer un récipient sous le tuyau de prélèvement eau chaude et enfoncer le poussoir d'actionnement prélèvement eau chaude. Une fois distribuée la nécessaire quantité d'eau chaude enfoncer de nouveau le poussoir pour arrêter le prélèvement.
- Ajouter le produit désiré

L'utilisation d'eau adoucie peut causer une coloration plus sombre que la normale à l'infusion préparée, si on veut obtenir une coloration normale procéder avec le chauffage d'eau non adoucie comme décrit au paragraphe 7.3

Fig. 7.1



8. RÉGLAGE ET ÉTALONNAGE DES DOSES (pour les modèles agréés)

8.1 Modèles à dosage électronique

La machine **E.P. 4600 BIANCHI M** est disponible dans la version à dosage automatique de la distribution du café.
Il est possible de régler et personnaliser le dosage.

8.1.1 Réglages dosage

Le réglage de la distribution du café est effectuée en agissant sur le clavier des groupes:

- Préparer le porte-filtre, comme décrit pour la préparation du café
- Maintenir enfoncée la touche (Fig. 8.1 - pos.17) jusqu'à ce que la DEL relative clignote et que sur les modèles munies d'afficheur apparaisse l'inscription "PROGRAMMING SELECT WITHIN 30s".
- La DEL clignotante indique que la machine est en phase de programmation, au bout de 30 secondes la machine revient automatiquement en mode travail.
- Pendant le clignotement de la DEL enfoncer la touche relative au dosage que l'on veut programmer pour débuter la distribution.
- Pendant la distribution la DEL correspondant à la touche en programmation reste allumée ainsi que celle de la touche (17). Sur les modèles munis d'afficheur apparaît l'inscription "PROGRAMMING" suivie du type de café qu'on est en train de régler (expresso ou long).
- Attendre que l'infusion dans la tasse atteigne la quantité désirée puis enfoncer de nouveau la touche pour interrompre la distribution.
- Le réglage est mémorisé par l'unité de contrôle électronique
- Répéter l'opération pour les touches restantes, les DEL des touches déjà programmées resteront éteintes.

Dans le réglage de machines avec deux ou trois groupes commencer le réglage par le premier clavier placé sur la gauche face à la machine.

L'unité de contrôle électronique mémorise automatiquement et applique le réglage aux autres claviers.

Si on désire régler aussi la distribution des groupes relatifs au second et/ou troisième clavier recommencer la procédure depuis le point de départ.

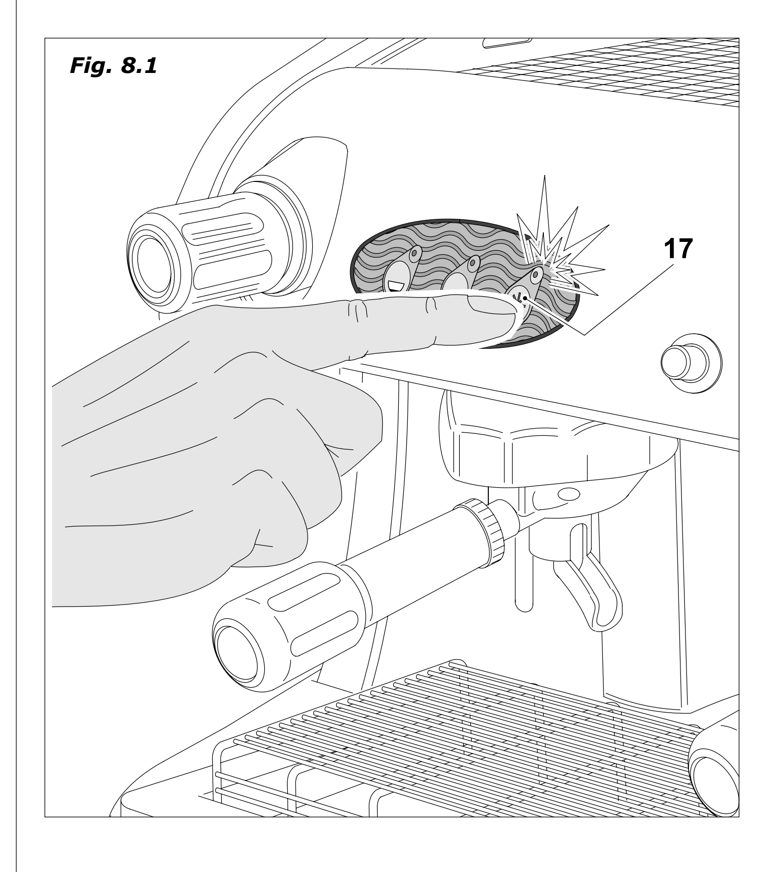


Fig. 8.1

9. ENTRETIEN

Sauf différemment indiqué les opérations d'entretien doivent être effectuées à machine éteinte, froide et avec la prise d'alimentation débranchée. Il est déconseillé d'employer des outils métalliques, abrasifs et des solvants pour le nettoyage de la machine:
ils pourraient l'endommager.
Là où indiqué, utiliser des détergents spécifiques pour machines à café, en vente dans les centres d'assistance technique spécialisés.

9.1 Entretien quotidien

Pour les opérations de nettoyage utiliser des chiffons ou des éponges qui ne perdent pas de fils ou de poils.

- Nettoyer avec soin la carrosserie et en suivant le sens du satinage sur les parties en acier inox.
- Nettoyer les tuyaux vapeur et le tuyau de prélèvement de l'eau chaude en contrôlant que les buses des diffuseurs ne sont pas obstruées, partiellement ou complètement, par des résidus ou des incrustations; si jamais une opération de détartrage était nécessaire prêter une attention particulière à ne pas déformer ou endommager le pulvérisateur.
- Retirer les porte-filtres de la machine, démonter les filtres et procéder à l'enlèvement des incrustations de café. Pour enlever les dépôts de gras rincer les filtres et les porte-filtres avec de l'eau chaude.

9.2 Entretien hebdomadaire

9.2.1 Nettoyage des groupes de distribution (Fig.9.1)

Opération à effectuer avec la machine opérationnelle et sous pression.

- Insérer dans le porte-filtre le filtre borgne fourni dans l'équipement, ajouter une cuillère de poudre détergente pour machines à café puis monter le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.
- Actionner la commande de distribution de café du groupe pendant environ 30 secondes.

  Après avoir monté le porte-filtre, enfoncer en même temps la touche 15 et la touche 17 du tableau à poussoirs, la machine effectuera automatiquement cinq cycles de lavage.
- Activer et arrêter la distribution plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau en sortie de l'évacuation du groupe soit limpide.
- Démonter le porte-filtre, enlever le filtre borgne et insérer le filtre normal, remonter le porte-filtre sur le groupe et actionner la distribution plusieurs fois de façon à garantir un rinçage suffisant.
- Préparer un café pour éliminer d'éventuels goûts désagréables.

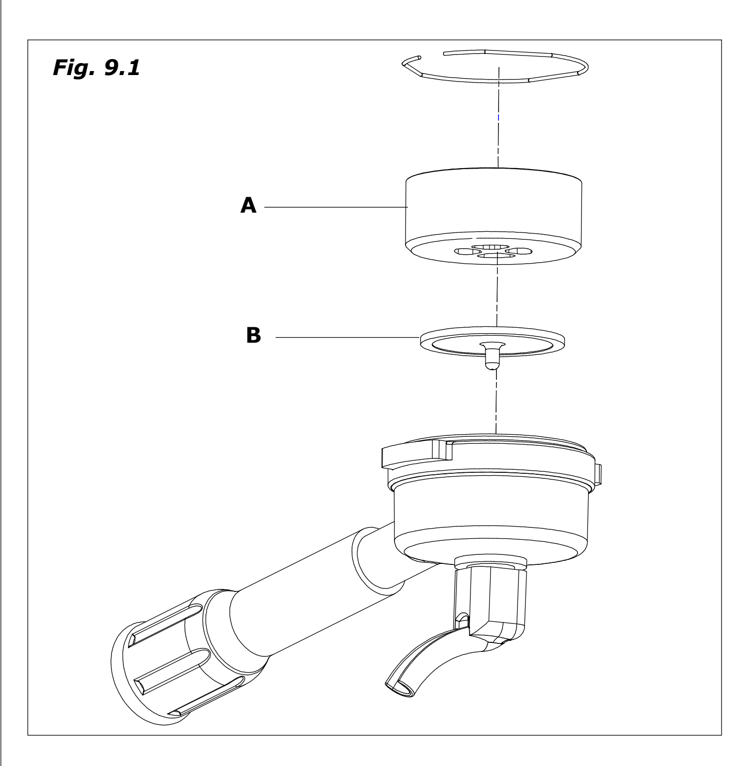
9.2.2 Nettoyage des filtres

- Préparer une solution détergente en utilisant de l'eau bouillante et des pastilles de détergent en poudre pour machines à café dans un récipient qui ne soit pas en aluminium ou en fer.
- Retirer les adaptateures et les plonger avec les porte-filtres dans la solution préparée pendant au moins 20 minutes (si possible pour la durée d'une nuit)
- Retirer les adaptateures et les porte-filtres de la solution et les rincer abondamment avec de l'eau courante.

9.2.3 Nettoyage du bac de récolte (Fig.9.2)

- Enlever la grille repose-tasses du bac et si nécessaire la nettoyer.
- Enlever le bac de vidange et procéder à son nettoyage en éliminant les incrustations ou d'éventuelles restes de marc de café.

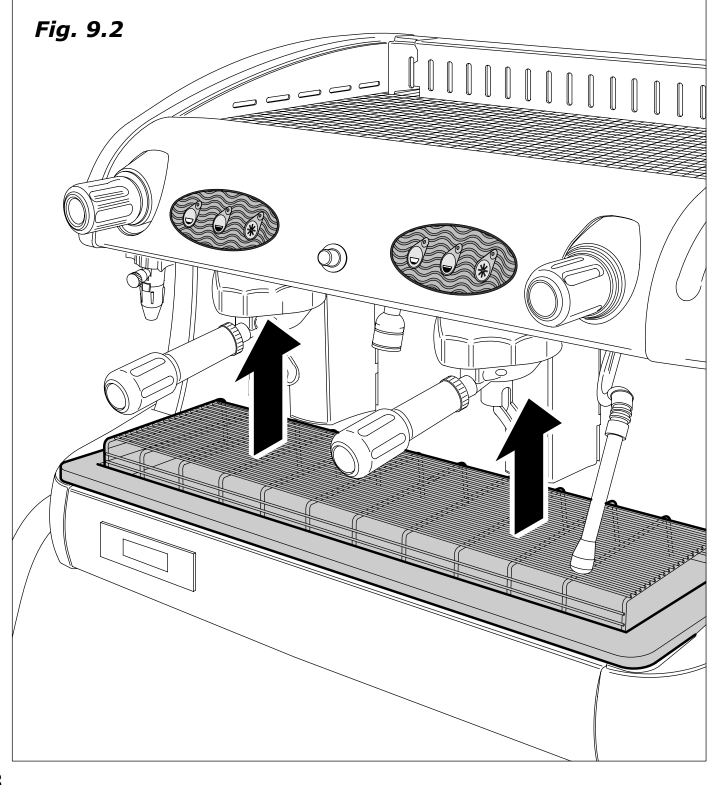
Fig. 9.1



A *= Adaptateur 1 dose*

B *= Filtre borgne à membrane*

Fig. 9.2



9.3 Entretien périodique

9.3.1 Remplacement de l'eau avec vidange complète de la chaudière

Opération à effectuer par le service technique d'assistance.

- Éteindre la machine et attendre qu'il n'y ait plus de pression à l'intérieur de la chaudière (manomètre avec index à "0")
- Enlever le clapet de sûreté en le dévissant à la base avec une clé anglaise (taille 21).
- À l'aide de l'utilisation d'une pompe aspirer toute l'eau présente dans la chaudière
- Remonter le clapet de sûreté.
- Procéder à effectuer un nouveau remplissage de la chaudière.

9.3.2 Régénération des adoucisseurs

Pour la régénération des adoucisseurs suivre ce qui est indiqué sur le manuel fourni.

10. MISE À L'ARRÊT

10.1 Mise à l'arrêt temporaire

- Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Débrancher et enrouler le câble d'alimentation électrique.
- Débrancher le tuyau d'alimentation hydrique
- Couvrir la machine et la remettre dans une pièce sèche, à l'abri des intempéries, et d'accès exclusif.

Pour les opérations de déconnexion des réseaux d'alimentation s'adresser au personnel qualifié

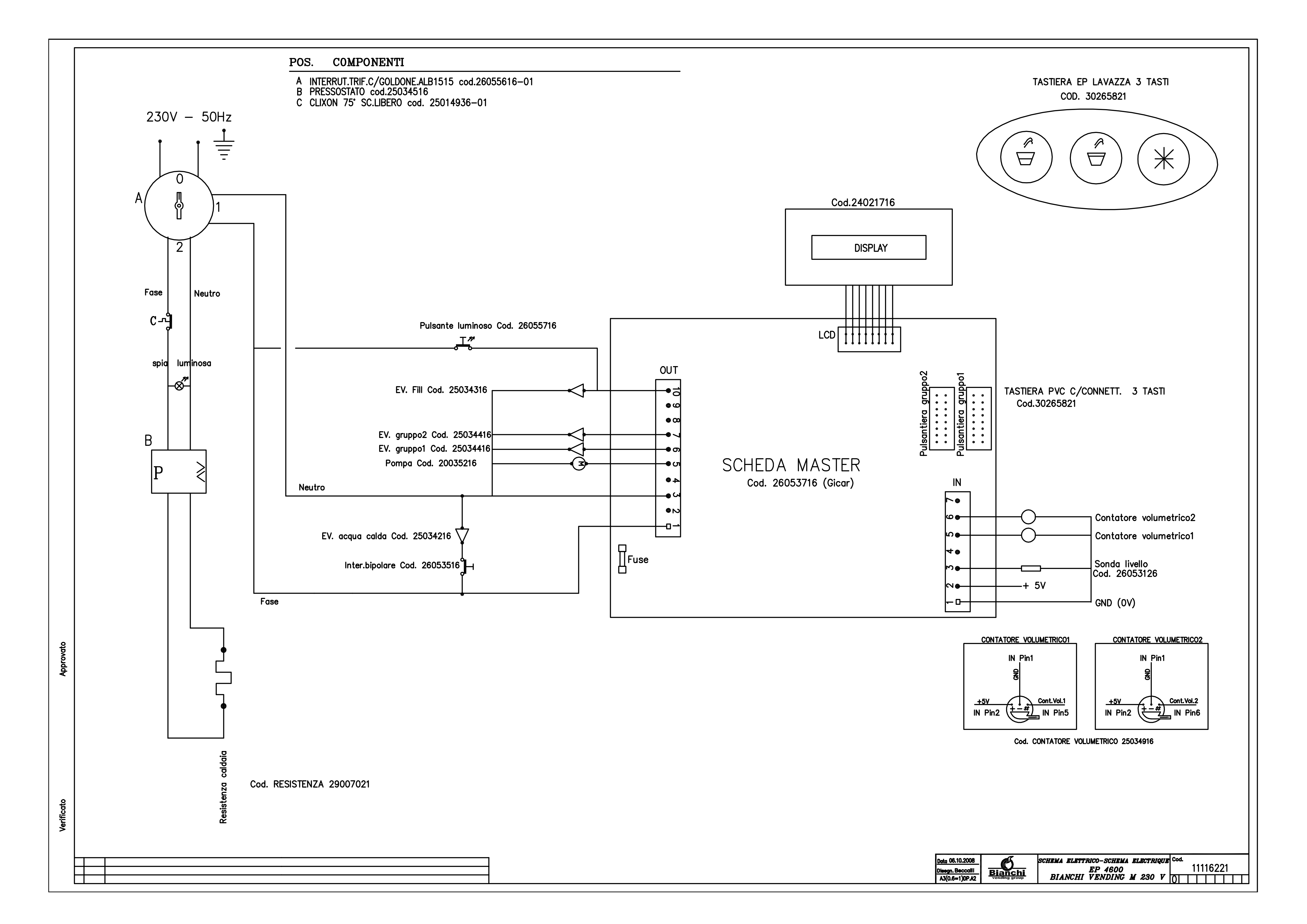
10.2 Mise hors service définitive

- Débrancher et enrouler le câble d'alimentation électrique.
- Débrancher le tuyau d'alimentation hydrique
- Procéder au découpage du câble d'alimentation, emballer la machine et la remettre au personnel chargé de l'élimination des déchets ou du retrait des pièces usées.

11. PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Opérations de contrôles pouvant être effectuées par l'utilisateur à effectuer avec la fiche débranchée. Pour tout autre type d'anomalie ou problème non spécifié, détacher l'alimentation électrique, s'abstenir d'interventions directes de réparation ou de vérification et s'adresser au service technique d'assistance qualifié.

1) La machine ne s'allume pas:	*- Contrôler l'insertion correcte de la fiche* *- Contrôler que les interrupteurs différentiels, magnétothermiques, et généraux sont insérés* *- Contrôler l'état du câble d'alimentation et de la fiche, s'ils sont endommagés s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement.*
2) Présence d'eau sous la machine	*- Contrôler que l'évacuation de la cuvette n'est pas obstruée.*
3) Distribution lente	*- Contrôler l'état de propreté des filtres et des douchettes*
4) Distribution vapeur irrégulière	*- Contrôler que les buses ne sont pas obstruées.*


POS. COMPONENTI
A INTERRUT.TRIF.C/GOLDONE.ALB1515 cod.26055616-01
B PRESSOSTATO cod.25034516
C CLIXON 75° SC.LIBERO cod. 25014936-01
230V - 50Hz
A
0
1
2
Fase
Neutro
C
spia luminosa
B
P
Resistenza caldaia
Cod. RESISTENZA 29007021
Pulsante luminoso Cod. 26055716
EV. Fill Cod. 25034316
EV. gruppo2 Cod. 25034416
EV. gruppo1 Cod. 25034416
Pompa Cod. 20035216
Neutro
EV. acqua calda Cod. 25034216
Inter.bipolare Cod. 26053516
Fase
OUT
Fuse
SCHEDA MASTER
Cod. 26053716 (Gicar)
Cod.24021716
DISPLAY
LCD
TASTIERA EP LAVAZZA 3 TASTI
COD. 30265821
Pulsantiera gruppo2
Pulsantiera gruppo1
TASTIERA PVC C/CONNETT. 3 TASTI
Cod.30265821
IN
Contatore volumetrico2
Contatore volumetrico1
Sonda livello
Cod. 26053126
+ 5V
GND (0V)
CONTATORE VOLUMETRICO1
IN Pin1
GND
+5V
IN Pin2
Cont.Vol.1
IN Pin5
CONTATORE VOLUMETRICO2
IN Pin1
GND
+5V
IN Pin2
Cont.Vol.2
IN Pin6
Cod. CONTATORE VOLUMETRICO 25034916
Approvato
Verificato
Data 06.10.2008
Disegn. Beccalli
A3(0.6=1)DP.A2
Bianchi
vending group
SCHEMA ELETTRICO-SCHEMA ELECTRIQUE
EP 4600
BIANCHI VENDING M 230 V
Cod.
11116221
01

Cod. 11113831 - Ediz. 11/08 - P.U.B.